



## Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Aus dem Traditionshaus im Herzen von Reims

### Beschreibung:

Für den Veuve Clicquot Rosé werden 50-60 verschiedenen Cru- Lagen und 30-40% Reserveweine verwendet. Für die grundlegende und so typische Struktur eines Veuve Clicquot sorgt der Pinot Noir. Der Chardonnay fügt ihm die nötige Eleganz und Raffinesse hinzu, damit ein perfekt ausgewogener Wein entsteht, der mit etwas Meunier abgerundet wird.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesengarnelen, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Ausbau:** 36 Monate imahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 04000--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

|                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                                              |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier                                                                                                                                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                                                                                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                                                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 36 Monate im Stahltank                                                                                                                                                                  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                                                                                                                                                                                   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal. |