

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Veuve Clicquot

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Passt zu Apéro

Herstellungsprozess

Der Yellow Label von Veuve Clicquot wird nach der traditionellen méthode champenoise gefertigt. Die Reserveweine spielen eine grosse Rolle in der Zusammenstellung der jeweiligen Cuvées. Pinot Noir stellt rund die Hälfte der Cuvée, was zur typischen aromatischen Ausprägung des Yellow Label führt. Er reift rund drei Jahre lang in den Kreidekellern des Hauses und wird dadurch samtig weich, ohne seine kraftvolle Eleganz zu verlieren.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Auszeichnungen

Wine Spectator , 91 Punkte

Robert Parker , 87 Punkte

52.00

(inkl. MwSt.)