



Champagne Veuve Clicquot



Frankreich

Champagne



Brut Champagne AOC

Weingut

Bereits mit 27 Jahren wurde Barbe Nicole Ponsardin Witwe. Verheiratet war sie bis dahin mit Francois Clicquot, dessen Vater Phillipe 33 Jahre zuvor ein kleines Champagnerhaus gegründet hatte. Entgegen allen Traditionen der damaligen Zeit, es war das Jahr 1805, übernahm die Witwe Clicquot die Führung des Hauses und wurde zu einer der stärksten Persönlichkeiten des 19. Jahrhunderts in Frankreich. Ihre selbstsichere und aristokratische Art gab ihr Rückhalt in der Männerwelt und Ihre klugen, weitsichtigen Entscheidungen machten das Haus Clicquot-Ponsardin zur Nummer Eins der Champagne. Sie war die Erste, die nach Napoleons Blockade ihren Champagner an das Russische Zarenhaus lieferte und legte so den Grundstein für den unaufhaltsamen internationalen Aufstieg ihres Champagners. 1866 starb sie 89jährig und wurde als "Veuve Clicquot" eine der ersten großen Marken der Champagne. Heute ist der "Veuve" kaum noch von den Karten guter Gastronomie oder den Kühlschränken der internationalen Promi-Szene wegzudenken.

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 15.00 g/l

Säure: 8.40 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Quitten und Weißdorn, etwas Brioche und Wiesenkräuter, sanft und rund, harmonisches Säurespiel

Passt gut zu

Austern, Kaviar, als Aperitif

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Was soll man dazu noch sagen? Veuve Clicquot ist der Klassiker unter den Markenchampagnern und neben Moët Chandon einer der weltweit bekanntesten. Durch seinen feinen Schmelz und seine belebende Frische eignet er sich perfekt als Aperitif.