

❖ ÜBER DIE MAISON

- Das 1772 gegründete Haus Veuve Clicquot ist seit jeher ein großer Champagnerhersteller, dessen gesamte Geschichte von großen Weinen geprägt ist, die dem Qualitätsanspruch der Madame Clicquot gerecht werden. Diesem Erbe treu bleibend, lautet das Motto des Hauses "Eine Qualität, das Beste". Der Respekt vor der Qualität entspringt der Erinnerung an eine Linie von nur 10 Kellermeistern, die die Beständigkeit eines einzigartigen Stils garantieren, einer Mischung aus Kraft und Komplexität.

❖ ÜBER DAS PRODUKT

- Extra Brut Extra Old 3 enthält nur Reserveweine: die Jahrgänge 1990, 1998, 1999, 2008, 2009, 2012 und 2014.
- Dieser Wein wurden mindestens 2 Jahre lang in Fässern auf der Hefe gelagert. Nach dem Degorgieren folgt eine zweite Reifung in der Flasche für drei Jahre. Die Dosierung ist extrem niedrig: drei Gramm pro Liter.

❖ VERKAUFSARGUMENTE







- Bei Veuve Clicquot spielen die Reserveweine eine wesentliche Rolle in der Kunst des Verschneidens und sorgen für Tiefe und Komplexität. Im Jahr 2021 bringt das Haus die dritte Ausgabe der Kollektion auf den Markt, eine neue Assemblage, die von der historischen Expertise des Hauses geprägt ist.
- Extra Brut Extra Old 3 besteht aus 8 ausgewählten Jahrgängen der prestigeträchtigsten alten Reserveweine des Hauses: 1990, 1998, 1999, 2008, 2009, 2012 und 2014.
- Er wird einem doppelten Reifeprozess unterzogen, wobei er mindestens 2 Jahre in Fässern und mindestens 3 weitere Jahre in Flaschen reift.

❖ WUSSTEN SIE?



- Das Haus besitzt zwischen 400 und 500 Reserveweine. Veuve Clicquot verfügt über eine der größten Sammlungen von Reserveweinen der Champagne, von denen einige mehr als 30 Jahre alt sind. Sie werden nach Terroir-Herkunft und Rebsorte aufbewahrt, was uns erlaubt, mit einer immensen Palette von Aromen und Stilen zu spielen, wenn wir Brut-Champagner herstellen.



PRODUKT DETAILS

 HERKUNFT	Champagne, Frankreich	 KATEGORIE	Champagner	 ASSEMBLAGE	1. Pinot Noir (50%) 2. Chardonnay (30%) 3. Meunier (20%)
 ALKOHOL:	12%				
 DOSAGE:	3G/L				
 REIFE:	Reifepotenzial: Mehr als 15 Jahre				


TASTING NOTES

	Weißer Blüten, Akazie Zitrusfrüchte (Limette, Zitronenschalen)
	Weißer Früchte (Weintrauben)
	Brot, Brotteig
	Orangenschalen und Zitronat
 FARBE	Intensiv mit goldenen Reflexen, sehr feine Bläschen.

FOOD PAIRING

- Ausgewogene Küche
- Reinheit und Frische (rohe, knusprige, frühe Produkte, Salate)
- Salzigkeit und Präzision (frischer Seetang, jodhaltige Produkte, Schalentiere)
- Energie und Lebendigkeit (Zitrusfrüchte, frische Kräuter, spritzige Früchte)
- Oktopus gefüllt mit Reis und Sake, gepuffter Reis, Tintenfisch

TECHNISCHE INFORMATIONEN

	Artikelnummer: 1085847	Flaschengröße: 0,75 L
	EAN Flasche: 3049614195105	Boxeneinheit: 6
	EAN Karton: 3049614195594	

AIR CATALOG / BILDER

 Packshot / Tasting notes



Article Description:		La Grande Dame Artist Edition			
Articl Number Bottle / Gepa.:	1085847		1085910		
EAN-Nr. Bottle / Gepa:	3049614195105		3049614195105		
EAN-Nr. Carton:	3049614195594		3049614194986		
Size & weight					
	Unit per Carton		Bottle / Naked		
Lenght (mm):	350		88		
Wide (mm):	345		88		
Height (mm):	187		319		
Weight (kg):	10,11		1,68		
Content / Bottle:	0,75				
Bottle / Carton:	6				
Carton / Layer:	10				
Laver / Pallet:	9				
Carton / Pallet:	90				
ABV:	12%				
RSP:					