

Veuve Clicquot Vintage Rosé 2015

Die Quintessenz & Erfindung der Madame Clicquot

Wichtigste Merkmale

Die Dominanz des Pinot Noir mit der Note (10%) der in Eichenfässern erzeugten Weine und der längere Alterung auf der Hefe geben die Kraft und aromatische Fülle so typisch für Veuve Clicquot Vintage-Stil.

Der Vintage Rosé 2015 Blend wird mit 13% Rotwein, ausschließlich aus dem Pinot Noir von Bouzy Grand Cru.

Dosage

8g/L

Tasting Notes

Florale Notes: Jasmin, Orangenblüte, Linden,

Zitrusfrüchte: Yuzu, Zitrone, Mandarin

Früchte: Aprikose, Quitte, Kirsche

Beere: Erdbeere, Blaubeere,

Stachelbeere
Marmelade und
Trockenfrüchte

Gewürze: Saffran, Vanille

Grüner Tee, Brioche, Eukalyptus

Ernte 2015

Außergewöhnliche Ernte, wenig Niederschlag, intensiver warmer Sommer mit viel Sonnenschein konzentrierte und strukturierte Traube

Reifepotenzial

Über 15 Jahre

Assemblage

50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Meunier
+ 13% Pinot Noir Bouzy Grand Cru

„Food & Wine Pairings“

Gourmet
Gastronomie
Harmonie & Fusion
Surf & Turf, Frische & warme Noten, Süß & Salzig
Welt-Cuisine
Gewürze, Orientalisch, Asiatisch, Indisch

Seeteufel-Tajine mit Datteln und Orangenzeste

„How to drink“

- Temperatur 10 bis 12 °C
- Serviert in Veuve Clicquot Prestige Glas



Großzügigkeit
Harmonie
Struktur