

Veuve Clicquot Vintage Blanc 2015

Die Signatur der Zeit

Wichtigste Merkmale

Die Dominanz des Pinot Noir mit einem Anteil (10%) von in Eichenfässern hergestellten Trauben, und die lange Reifung auf der Hefe verleihen diesem Champagner die Kraft und den aromatischen Reichtum, die so typisch für Veuve Clicquot Vintage-Stil ist.

Dosage

6g/L

Tasting Notes

Zitrusfrüchte:

Orange, Grapefruit, Zitronenschale

Biskuit Aromen:

Brioche, Marmelade, Aprikose, Dattel, geröstete Mandel, Haselnuss, Honig

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

„Food & Wine Pairing“

Gourmet

Energie

Salicornia, Katsuobushi, Zitrus

Diversität

Texturen, Gewürze, Welt Cuisine

Intensität

Produkte mit Charakter, geräuchert, gegrillt

Steinbuttbackchen in Tempura, Seetang-Salat mit geröstetem Sesam

„How to drink“

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



**Gourmet
Komplexität
Stärke**