

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL

Es sind die jahrgangsunabhängigen Weine - also keine Millésimés - die den Ruf eines Champagnerhauses prägen. Das Haus Veuve Clicquot Ponsardin hat sich deshalb bei der Erschaffung seines Champagners dem Leitspruch „Qualität vor Quantität“ seiner Gründerin verschrieben, um das exzellente Qualitätsniveau zu garantieren. Getreu dieser Leitidee entsteht ein durch Pinot Noir geprägter, ausgewogener und für Veuve Clicquot typischer Champagner, der durch die Eleganz des Chardonnay ergänzt und vom Pinot Meunier abgerundet wird.

DIE CUVÉE

Der Veuve Clicquot Brut bringt den Charakter der Weinberge und die Kontinuität des Veuve Clicquot-Stils beispielhaft zum Ausdruck. Stark geprägt durch den Pinot Noir zeichnet sich dieser Wein durch eine ausgezeichnete Struktur aus, ein typisches Stilmerkmal der Weine dieses Hauses. Der Chardonnay verleiht ihm seine Eleganz und Finesse, die für eine perfekte Ausgewogenheit notwendig sind; die geringe Zugabe des Pinot Meunier rundet die Komposition ab.

Der Brut Carte Jaune ist ein Wein von allerhöchster Qualität, mit einem großen Anteil (80%) von Grands und Premiers Crus. Etwa 50 bis 60 verschiedene Crus gehen in die Zusammenstellung ein, sowie 25% – 35%, teilweise sogar bis zu 40% Weine anderer Jahrgänge (vins de réserve). Diese Reserveweine, deren älteste bis zu 9 Jahre alt sind, werden separat gelagert, so dass die Besonderheiten der Lagen und der Erntejahre bewahrt werden. So kann jedes Jahr wieder der typische Veuve Clicquot Stil beibehalten werden.

Die Zusammensetzung der Cuvée:

- 50% bis 55% Pinot Noir
- 15% bis 20% Pinot Meunier
- 28% bis 33% Chardonnay



VERKOSTUNGSPROFIL

Der Veuve Clicquot Brut besticht durch seine schöne, goldgelb glänzende Farbe. Er ist kraftvoll und angenehm in der Nase, wo er zunächst fruchtige Nuancen (weiße Früchte und Backobst) entfaltet, die dann nach und nach in Vanille- und Hefeteignoten übergehen. So entsteht eine vollkommene Harmonie zwischen den natürlichen Aromanuancen der Rebsorten (Obstaromen) und den Nuancen, die sich während der Flaschenreifung entwickeln (Gebäcknoten).

Die forsche, dynamische Attacke im Mund weicht allmählich einer fruchtigen Harmonie. Dieser Champagner zählt unzweifelhaft zu der Kategorie der gut strukturierten Bruts mit selbstbewusstem Weincharakter. Außerdem besticht er durch seinen bemerkenswerten Abgang, bei dem sich fruchtige und würzige Komponenten die Waage halten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dank des optimalen Gleichgewichts zwischen Finesse und Kraft eignet sich der Veuve Clicquot Brut hervorragend als Apéritif oder auch als Begleiter zu Meeresfrüchten und Fisch.