Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Veuve Clicquot La Grande Dame

Kategorie	Champagne
Land	Frankreich
Region	Champagne
Produzent	Veuve Clicquot
Klassifikation	AOP
Traubensorte	Pinot Noir, Chardonnay
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2018
Bewertung	97/100 Decanter
Artikelnummer	14062



Vinifikation / Ausbau

Mit 390 Hektar ist das Haus Veuve Clicquot Eigentümer eines der größten Weinberge in der Champagne. Dieser Weinberg ist auch durch seine Qualität außergewöhnlich, da er sich auf 12 der 17 Grands Crus und 20 der 44 Premiers Crus der Champagne verteilt.

Charakter

Lebendig und strahlend: die Robe offenbart einen schönen goldenen Farbton.
Intensive Aromen von Zitrusfrüchten wie gelber Zitrone, Limette und Yuzu vermischen sich mit Noten von weißen Früchten, unterstrichen von frühlingshaften floralen Nuancen.
Der Gaumen verführt mit seiner subtilen und seidigen Textur.

Geschichte

1772 gründete Philippe Clicquot einen Weinhandel unter der Marke Clicquot. 1805 starb Francois Clicquot, der Sohn des Unternehmensgründers. Seine 28-jährige Witwe (franz.: veuve), Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin (1777–1866), übernahm daraufhin das Geschäft ihres verstorbenen Gatten. Während sich Europa nur schwer von den napoleonischen Kriegen erholte, gelang es ihr, ihren Champagner dank der tatkräftigen Unterstützung ihrer zumeist aus Deutschland stammenden Mitarbeiter in die ganze Welt zu exportieren. Sie stellte ihre Produkte an allen Herrschaftshöfen Europas vor und trug somit zur Ausstrahlung des französischen Savoir-vivre bei. 1841 zog sich die Witwe Clicquot aus dem Unternehmen zurück, Nachfolger wurde Eduard Werler. Madame Clicquot starb 1866 im Alter von 89 Jahren. 1884 übernahm der Sohn von Eduard Werler, Alfred Werlé, die Firmenleitung."

Konsumhinweis

Dieser Champagner passt zu einer klaren und delikaten Küche: sanfte Garverfahren, Espumas, Chiffonaden, jodhaltige Produkte und frische Akzente wie Frischkäse, Sprossen, weiße Blumen oder Zitrusfrüchte. Gewürze, die Erde und Meer verbinden, oder ein knuspriges Dinkelrisotto mit Sellerie, verfeinert mit einem Hühnerbrühe, bilden subtile und raffinierte Kombinationen.