VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 37.5CL



37.5cl

Marke
Veuve Clicquot

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Passt zu Apéro

Herstellungsprozess
Der Yellow Label von Veuve Clicquot wird nach der traditionellen méthode champenoise gefertigt. Die Reserveweine spielen eine grosse Rolle in der Zusammenstellung der jeweiligen Cuvées. Pinot Noir stellt rund die Hälfte der Cuvée, was zur typischen aromatischen Ausprägung des Yellow Label führt. Er reift rund drei Jahre lang in den Kreidekellern des Hauses und wird dadurch samtig weich, ohne seine kraftvolle Eleganz zu verlieren.

Temperatur
8 °C - 10 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

Auszeichnungen
Wine Spectator , 91 Punkte

29.90
(inkl. MwSt.)