

# VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



## 75cl

### 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**

**Robert Parker , 87 Punkte**

**47.50**

(inkl. MwSt.)