

Veuve Clicquot Brut Yellow Label 75 cl 12%

Veuve Clicquot Frankreich Champagne 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein ausgewogener Champagner mit feinem und lebhaftem Charakter, geprägt von fruchtigen Noten und eleganter Struktur.

Servierempfehlung

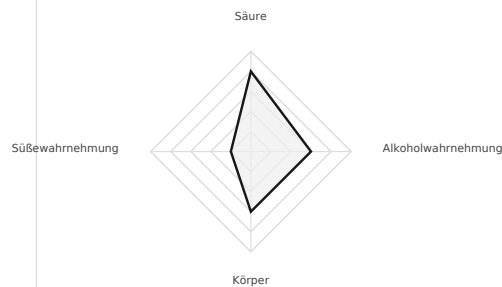
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend als Aperitif oder zu edlen Speisen.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und Feiern.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Stark perlend
Farbton	Goldgelb

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Mineralisch, Cremig
Länge	Lang

Begleitung

Speisenbegleitung	Aperitif, Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Asiatische Küche
-------------------	--

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Cremig

Schaumwein

Dosage	Herb
Mousse	Fein
Perlage	Fein
Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Frisch, Elegant, Aromatisch, Komplex
------	---

Vinifikation

Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung
----------------	-------------------------------------

Aromatik

Erdeige Noten	Mineralisch
Frucht	Birne, Apfel, Pfirsich, Zitrone, Mandarine
Weitere Aromen	Brioche, Honig

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Schaumweintulpe
Serviertemperatur	Kalt servieren