

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 1.5L



1.5l

Marke
Veuve Clicquot

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Jahrgang
ohne

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

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.

Trinktemperatur
8 °C - 10 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

125.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	3.2kg
Länge	114mm
Breite	114mm
Höhe	390mm