

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

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.

Verpackung

Etui

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

52.00

(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.6kg
Länge	95mm
Breite	95mm
Höhe	330mm