

# VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12° 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.

### **Trinktemperatur**

8 °C - 10 °C

### **Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

### **Auszeichnungen**

**Wine Spectator , 91 Punkte**

**Aktuell 36.90**

(inkl. MwSt.)