

VEUVE CLICQUOT, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ BRUT LA GRANDE DAME 2012



GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süße | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Säure | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Körper | schlank | ● ● ● ● ● | voll |
| Reife | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift |
| Intensität | verhalten | ● ● ● ● ● | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Länge | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

AROMEN

Rauch
Apfelschale
Himbeere
Erdbeere
Haselnuss
Kandierte Früchte
Karamell
Brioche
Feuerstein

TYP

Jahgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
finessenreich
energiegeladen
körperreich

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (90%)

Jahrgänge

2012

Weinberg

Grand Cru Weinberge
in Verzenay, Verzy und
Bouzy

Anbau

konventionell

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

72 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100