

# Veuve Clicquot Rosé 0,75L

## REGION

Champagne

## CHARAKTERISIERUNG

Frisch, fruchtig, mit Noten von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Zitrusfrüchten

## SERVIEREMPFEHLUNG

Ideal zu Sushi, frischen Früchten und leichten Desserts.

## SERVIERTEMPERATUR

6-8°C

## Verschluss

Korken

[Zum Produkt](#)

## Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
---------------	-------------

## Zusätzliche Informationen

Bereits im Jahre 1775 kreierte das Haus Clicquot seinen ersten Rosé Champagner. Im Jahr 1818 führte Madame Clicquot eine weitere Neuerung ein – sie kreierte Rosé-Champagner, indem sie Weißwein und Rotwein verschnitt. Damit brach sie die bis dato übliche Tradition.

Inverkehrbringer: Moët Hennessy Deutschland GmbH, Seidlstr. 23, 80335 München