

Veuve Clicquot Rosé 0,75 l

REGION

Champagne

CHARAKTERISIERUNG

Im Glas ein reizvoller Glanz mit einer aparten hellroten Farbe und Kupferreflexen. In der Nase zeigt sich der Rosé großzügig und fein, zunächst mit dem Aromen roter Früchte bis Noten von Backobst, Biskuit, Hefegebäck, Mandeln und Aprikosen. Am Gaumen eine fruchtige Harmonie.

SERVIEREMPFEHLUNG

Hervorragend zu asiatischen Speisen wie Sushi, Sashimi oder gegrilltem Thunfisch. Auch ideal in Kombination mit rauchigen Gerichten und Desserts aus roten Früchten.

SERVIERTEMPERATUR

6-8°

[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