

Veuve Clicquot

Magnum Jahrgang 2002

LIMITIERTE AUFLAGE ZUM 250. JAHRESTAG

DIESER AUSSERGEWÖHNLICHE JAHRGANG IST EINE HOMMAGE AN MADAME CLICQUOT UND IHREN VISIONÄREN GEIST. DER SELTENE, AROMATISCHE REICHTUM DIESES WEINES, DER SICH AUS EINER LANGEN REIFUNG AUF DER HEFE UND EINEM KÜRZLICH ERFOLGTEN DEGORGIEREN ERGIBT, ZEUGT VON UNSERER KUNST DES AUSBAUS.

UM DIESE BESONDERE SIGNATUR DER ZEIT ZU ERHALTEN, WIRD DIESE WEIN NUR IN GROSSEN FORMATEN HERGESTELLT.

BLEND

- 60 % Pinot Noir
- 33 % Chardonnay
- 7 % Meunier

HERKUNFT DER TRAUBEN

Exklusive Komposition aus 12 Grands Crus und Premiers Crus.



HERSTELLUNG

2002: Wie bei jedem Jahrgang spiegeln sich im Wein das Wetter und das Klima des jeweiligen Jahres wider.

Die Magnum Jahrgang 2002 von Veuve Clicquot ist das Ergebnis einer großartigen Ernte in einem Jahr, geprägt von einem milden Winter, geringen Niederschlägen und einem sonnigen, heißen Sommer, das konzentrierte Weine von schöner Ausgewogenheit hervorbrachte.

Es wird kein Reservewein verwendet, da ein Jahrgang nur aus den Weinen desselben Jahres verschnitten wird.

LAGERUNG

Getreu der Tradition und den Grundsätzen unseres Hauses reift die Cuvée über 20 Jahre in den jahrhundertealten Kellern von Veuve Clicquot.

DOSAGE

5 g/l (Brut)

ENDERGEBNIS

Dieser Jahrgang ist geprägt von Spannung, Energie und Vertikalität. Seine Horizontalität entfaltet sich mit opulenter Frucht. Er besticht durch enorme Frische und Jugendlichkeit mit evolutionären Noten (geröstetes Brot, geröstete Haselnüsse).

Ein Wein, der sich durch seine Eleganz, Opulenz und Komplexität auszeichnet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

- Zitrusfrüchte und Steinobst (Clementine, Zitrone, gelbe Pflaume)
- Weißer Pfeffer
- Gebäcknoten (Biskuit, Milchbrot, Brioche)
- Gesalzenes Butterkaramell und Toast
- Bienenwachs

SPEISENEMPFEHLUNG

- Gourmetküche
- Opulente Gerichte (reichhaltige Produkte, üppige, gehaltvolle, abwechslungsreiche Zutaten)
- Langsame Garprozessen (Köcheln, Karamellisieren)
- Frische und fruchtige Speisen (Zitrusfrüchte, Steinobst, saftige Produkte)
- Hof-Perlhuhn, gratinierte Crozets mit altem Cantal und wilder Zichorie mit Bergamotte

