



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



VEUVE CLIQUOT LA GRANDE DAME ED. YAYOI KUSAMA
COFFRET

VEUVE CLICQUOT

2012



Pinot Noir, Chardonnay



Frankreich / Champagne



75cl, 12% Vol.



40368712



AOC Champagne

CHF 195.00

Der La Grande Dame ist eine Hommage an Madame Clicquot, die in ihrer Zeit als die Grande Dame des Champagners galt. Nach seiner Kreation im Jahr 1962 kam er erstmalig 1972 auf den Markt, und somit zum 200-jährigen Jubiläum des Hauses Veuve Clicquot. Wie kein anderer Champagner verkörpert der La Grande Dame nicht nur die Könnerschaft des Hauses Veuve Clicquot, in ihm spiegelt sich auch die ausgezeichnete Qualität des Terroirs wider.



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

Degustationsnotizen

Apéro, Dessert, Orientalische Küche, für sich alleine, Asiatisch scharf.

Vinifikation

Klassische Flaschengärung.

Charakter

Im Glas zeichnet sich der La Grande Dame 2008 durch einen hellen Goldglanz aus.

In der Nase drängt sich zunächst ein sowohl ätherisches als auch zartes Aroma beherzt in den Vordergrund. Es wird abgelöst von getrockneten Früchten (Mandeln, Feigen, Aprikosen) und reifen weissen Früchten (Birnen), um schliesslich dezent mit einem Hauch von Pralinen und gerösteten Haselnüssen zu enden. Ihre üppigen Gebäcknoten kontert die Cuvée mit Frische und Klarheit.

Ein kraftvoller, starker Auftakt prägt den Geschmack. Der La Grande Dame 2008 besticht durch eine samtige Textur junger Früchte, die von Zitrus und roten Früchten (Kirsche) umgarnt wird. Die für Veuve Clicquot charakteristische Pinot-Noir-Traube zeichnet sich durch ihre Frische, die mineralischen Noten und ihre kraftvollen Aromen aus.

Terroir

Für den La Grande Dame verwenden wir ausschliesslich Trauben aus den sechs Terroirs, die den Charakter unseres Hauses am deutlichsten unterstreichen: die Grands Crus von Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay und Mesnil-sur-Oge.
