



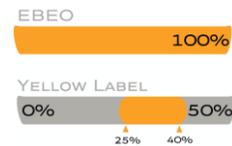
VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT EXTRA OLD

- CRUS**
- Grands Crus ✓
 - Premiers Crus ✓
 - Autres Crus ✓

REBSORTEN STRUKTUR

- 47 % Pinot Noir
- 27 % Chardonnay
- 26 % Meunier

RESERVEWEINE



DOSAGE

EBEO	YELLOW LABEL
3g/l	10g/l
Extra Brut	Extra Brut
Brut	Brut
Extra Dry	Extra Dry
Sec	Sec
Demi-sec	Demi-sec
Doux	Doux

SERVIERTEMPERATUR

8 bis 10 °C

SPEISEMPFEHLUNG

- Seebarsch
- Pilze
- Ferkel
- Schalentiere
- Kalb

ALTERUNGSPOTENTIAL

10 – 15 Jahre

In der Kunst der Champagnerherstellung spielen Reserveweine eine der wichtigsten und nobelsten Rollen. Sie verleihen den Champagnern eine besondere Komplexität und Vielschichtigkeit, und sind ein elementarer Bestandteil des Hauses Clicquot und dessen Flaggschiff Veuve Clicquot Yellow Label. Die Reserveweine zählen zu einem der wertvollsten Vermächtnisse von Veuve Clicquot. Mit dem Champagner Extra Brut Extra Old hat Kellermeister Dominique Demarville einen Champagner kreiert für den er ausschließlich diese ausgezeichneten Reserveweine verwendet hat. Das Ergebnis ist ein Champagner, der die Quintessenz des Yellow Label erforscht und ihn auf eine neue Stufe hebt. Die Jahrgänge der verwendeten Weine reichen zurück bis ins Jahr 1988 und machen den Extra Brut Extra Old zu einem revolutionären Champagner, der das Beste aus fast 30 Jahren Champagnergeschichte in einer Flasche vereint.

DIE CUVÉE

Für den Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old wurden ausschließlich Reserveweine aus den Jahren 1988, 1996, 2006, 2008, 2009 sowie 2010 verwendet, die jeweils aufgrund ihrer besonderen Frische, Struktur und Reichhaltigkeit ausgewählt wurden. Dominique Demarville hat diesen Champagner kreiert um die Seele des Yellow Label klar auszudrücken und seine Vielschichtigkeit und Klarheit zu präsentieren.

Nach der Tradition des Hauses Clicquot, welches für eine lange Geschichte und Expertise in der Champagnerherstellung steht, wurden alle für den Extra Brut Extra Old verwendeten Reserveweine mindestens drei Jahre auf der Hefe im Fass gelagert. Zusätzlich wurden alle Flaschen nach der Abfüllung weitere drei Jahre im Weinkeller gelagert, um dem Champagner die Möglichkeit zu geben sich weiter zu entwickeln.

Um die Reichhaltigkeit des Extra Brut Extra Old für den Genießer nicht zu verfälschen, hat der Champagner nur eine sehr niedrige Dosage von 3g/l. Der Extra Brut Extra Old teilt sich die Komplexität, Reichhaltigkeit und Frische mit dem Yellow Label, und bringt diese Merkmale noch klarer zum Ausdruck.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Im Glas zeigt sich der Extra Brut Extra Old in einer intensiven Farbe mit goldenen Nuancen. Die sehr feine Perlage formt sich zu einer eleganten Kette.

Der erste Eindruck in der Nase überzeugt durch eine eindrucksvolle Intensität mit Reichhaltigkeit und Facette. Noten von reifem Steinobst und Hefengebäck harmonisieren mit einem Duft von kandierten Zitrusfrüchten und werden durch die Clicquot typischen Röstaromen abgerundet.

Im Bouquet präsentiert sich Kraft und Geschmeidigkeit. Die Geschmeidigkeit, auch typisch für Veuve Clicquot, wird unterstützt von einem Temperament der oft ältere Jahrgänge charakterisiert. Der Flaschendruck des Extra Old Extra Brut beträgt im Vergleich zu non-Vintage Champagnern lediglich 4,5 Bar statt 6,0 Bar.

Nach dem ersten Eindruck wird die Struktur des Champagners von drei Säulen getragen, Frische, Mineralität und Klarheit. Am Gaumen vereinen sich diese drei Merkmale zu einem nachhaltigen Abgang mit einem sehr dezenten salzigen Nachhall.

Der Extra Brut Extra Old ist ein sehr wandlungsfähiger Champagner. Durch die Frische eignet er sich perfekt als Aperitif ohne dabei die Fähigkeit zu verlieren mit seiner besonderen Reichhaltigkeit ein ganzes Essen zu begleiten. Diese Flexibilität macht den Champagner zu einem idealen Begleiter für leichte, als auch für opulente Speisen.



Veuve Clicquot