



1990 Champagne Rose Reserve Ponsardin - Veuve Clicquot *PWB

EB94

56% Pinot Noir, 16% Pinot Meunier und 28% Chardonnay. Zusammen ergeben sie einen frischen Champagner, der mit Anflügen von Mandelblüten, Zitrusfrüchten und Äpfeln Ihre Sinne verwöhnen wird.

Sein Charakter ist äußerst komplex und vollmundig.



Veuve Clicquot

Die Geschichte dieses herausragenden Hauses, das so sehr mit seinem mandarinfarbenen Etikett in Verbindung gebracht wird, begann im Jahre 1772. Schon 1814 gingen die von Nicole-Barbe Ponsardin nach neuen Methoden hergestellten Champagner auf große Reise in die ganze Welt. Das außergewöhnliche Etikett verführt nicht nur seit jeher das internationale Publikum, sondern auch die Franzosen, für die Veuve Clicquot die bekannteste Marke ist, unter anderem durch den Brut Carte Jaune, der im "magischen" Geschenkkarton angeboten wird. Andere beliebte Champagner sind der legendäre Demi-Sec oder die Spezialcuvée Grande Dame.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemnit-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.