

Champagne Taittinger

Frankreich

Champagne



Taittinger Brut Réserve Champagne Taittinger Champagne

Weingut

Alljährlich vinifiziert das geschichtsträchtige Haus seinen Champagne Taittinger Brut Réserve. Einzigartig unter den großen Champagner-Cuvées durch seinen ungewöhnlich hohen Chardonnay-Anteil begeistert er mit der für das Haus typischen Finesse, verführerischen Leichtigkeit und Eleganz. Unter den großen Champagnerhäusern besitzt Taittinger die größte Weinbergsfläche in den Côtes des Blancs mit den herausragendsten Chardonnay Grand Crû-Lagen der Champagne. Der dichte und gehaltvolle Brut Réserve reift 3 - 4 Jahre in den bis zu 30m tiefen Kreidekellern unterhalb der Saint Nicaise Abtei in Reims zur Perfektion. Bei der traditionellen Champagner-Methode kommen die Vorzüge der Chardonnay-Traube ausgesprochen gut zur Geltung.

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 12.00 g/l

Säure: 5.60 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Vinifizierung

Die Trauben kommen aus über 35 verschiedenen Crus und mehreren voll ausgereiften Ernten. Zusammen mit dem vom Chardonnay geprägten Taittinger-Stil verleiht ihm dies besondere Ausgewogenheit und Klassizität.

Sensorik

Brioche, Apfel, Zitrone, Frucht, Zitrusfrucht, Brot

Passt gut zu

Meeresfrüchten und Fischgerichten

Lagerfähig

9 Jahre

Tipp

Das renommierte Haus Taittinger erlangte seine Berühmtheit durch seine stets geltende Garantie auf die seit Generationen gleichbleibend exklusive geschmackliche Konsistenz seiner edlen Champagner.