



## Taittinger Brut Réserve 1,5L Magnum

### Expertise

#### Jahrgang:

**Alkoholgehalt:** 12.00 % Vol.

**Restzucker:** 12.00 g/l

**Säure:** 5.60 g/l

**Geschmack:** trocken

**Anbaugebiet:** Champagne

**Rebsorten:** Chardonnay, Pinot Noir

### 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.

### Ausbau

Méthode Champenoise

### 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.