

Champagne Taittinger Brut Réserve trocken

Auszeichnung: Wine Spectator: 91 Punkte-Nov. 2017

- Herkunftsland:** Frankreich - Champagne
Abfüller: Champagne Taittinger
9, Place Saint-Nicaise,
51100 Reims
Frankreich
Rebsorten: 40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
20 % Pinot Meunier
Farbe: Weiß

Vinifizierung:

Bis zu 40 Jung- und Reserveweine liefern die breite Palette fein nuancierter Aromen, die Taittinger Jahr für Jahr zu dem einen unverwechselbaren Stil und Charakter des Brut Réserve komponiert. Alle Trauben werden von Hand gelesen, umgehend behutsam im Ganzen gepresst, die Moste im Edelstahltank vergoren und die jungen Herkunfts- und Rebsortenweine mit ausgesuchten Reserveweinen vorausgegangener Jahrgänge zur Brut Réserve-Grundweincuvée vermählt.

Das sagt der Winzer:

Farbe und Perlung: glänzendes Hellgold mit feinen, unablässig aufsteigenden Perlenschnüren, die an der Oberfläche ein zartes Mousseux bilden. **Duft:** in der Nase duftig frisch und lebendig mit Noten von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln, Mandeln und kandierten Zitronenschalen, unterlegt mit leicht rauchig-mineralischen Anklängen **Geschmack:** lebendig mit saftiger Frische und harmonischer Balance von lebhafter Säure, aromatischer Frucht.

Das sagt der Koch:

Gut gekühlt zum Aperitif, als Begleiter von Rinder-Carpaccio, hellem Fleisch und Geflügel, Austern, Fisch und Meeresfrüchten oder als eleganter Solist, der besonderen Momenten diesen Hauch mehr Glanz verleiht.

Analysedaten:

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Restzucker: 12,0 g/l
Säure: 3,7g/l

Enthält Sulfite

