



007003

## PRÉLUDE GRANDS CRUS



Champagne Taittinger

Frankreich  
Champagne

trocken



50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay

CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
REIMS FRANCE

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Je zur Hälfte tragen Chardonnay und Pinot Noir zu diesem lebendigen Champagner bei. Hierbei werden ausschließlich Trauben aus den Grand Crus der Champagne verwendet. Die mineralischen Aromen verwandeln sich in Holunderblütenduft und vereinen sich mit würzigen Zimtnoten.



#### Speiseempfehlungen

Fisch oder Meeresfrüchte  
Seezunge/Wolfsbarsch gebraten/gegrillt  
Steinbutt/Seeteufel



#### Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C



#### Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut  
5 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3016570050380 3016570065018

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	4.5 g/L
Restzucker	12.2 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Champagne Taittinger 551100 Reims FR

## WEINBEREITUNG

Chardonnay und weiß gekelterter Pinot Noir zu gleichen Teilen liefern die Grundweine für Taittingers feinen Prélude Brut. Alle Trauben stammen ausschließlich aus klassifizierten Grand-Cru-Lagen der Champagne.

Sie werden von Hand gelesen und meist noch vor Ort behutsam im Ganzen gepresst. Für Prélude verwendet Taittinger nur die besonders feinen Moste der ersten Pressung. Nach der Vergärung im Edelstahltank komponiert der Kellermeister aus diesen Jungweinen unterschiedlicher Lagen und Rebsorten die Grundweincuvée, die jahrgangsunabhängig die aromatische Vielfalt, Finesse, den unverkennbaren Stil und Charakter eines Taittinger Prélude zum Ausdruck bringt.

Diese Grundweincuvée wird nun nach Zugabe der Fülldosage aus Hefe und Zucker zur zweiten Gärung, der 'prise de mousse' auf die Flaschen gefüllt und in den kühlen Kreidestollen der Kellerei für mindestens fünf Jahre zur Reife gelegt, um sich in aller Ruhe harmonisch zu entfalten und abzurunden. Wenn die Hefen nach getaner Arbeit zu Boden sinken, beginnt man, die Flaschen regelmäßig zu rütteln und drehen, bis sie zuletzt komplett über Kopf stehen und der Hefesatz in den Flaschenhals rutscht. Beim Degorgieren wird der Flaschenhals kurz eingefroren und die Flasche aufrecht gestellt, sodass der Kohlendruck den Hefepfropfen herausschießen lässt. Die entstandene kleine Fehlmenge wird mit der Versanddosage aus Wein und Rohrzucker ersetzt, die zugleich den Stil des Champagners bestimmt. Prélude Brut darf maximal 12 g/l Restzucker aufweisen.

## PRODUZENTEN-INFO

Champagne Taittinger ist eines der letzten großen Champagnerhäuser in Familienbesitz. Bereits seit sieben Generationen wird das reiche Erbe der Familie im Einklang mit Können, Tradition und kompromisslos hohen Qualitätsstandards erfolgreich weitergegeben. Seit nun mehr als 4 Jahren leiten Vitalie und ihr Bruder Clovis die Geschicke des Unternehmens und streben mit einem leidenschaftlichen Team unermüdlich danach, den Stern der Marke Taittinger weltweit zum Leuchten zu bringen – Eine wahre Mission des Glücks.

Die Weinberge von Taittinger erstrecken sich über 288 ha auf 37 verschiedene Cru-Lagen, die zu den besten der Champagne zählen. Als Pionier in dem Bereich hat Taittinger bereits 90% seiner Rebflächen begrünt, was in der Champagne bei einem Weingut dieser Größe einzigartig ist. Auf dem Weg zu einem 100% ökologisch geführten Weingut arbeitet Taittinger beharrlich an der Umstellung auf nachhaltigen Weinbau und erhielt aus diesem Grund bereits die Zertifizierungen „Haut Valeur Environnementale“ und „Nachhaltiger Weinbau in der Champagne“.