



007006

NOCTURNE SEC

 Champagne Taittinger

 Frankreich
Champagne

 trocken

 40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Champagner ist sehr elegant am Gaumen und bildet durch die anhaltend frische, lebendige Säure einen schönen Kontrast zu den zart nussigen Röstnoten. Ergänzt wird dies durch Anklänge reifer, getrockneter, auch kandierter gelber Früchte, die sich nach und nach am Gaumen entfalten. Das Finale hinterlässt eine Geschmeidigkeit und sehr feine Restsüße des 'Sec' Champagners.



Speiseempfehlungen

zum Dessert
Dessert mit Schokolade



Serviertemperatur

6.0 °C bis 10.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3016570000668
3016570060068

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.4 g/L

Restzucker 19.2 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



WEINNOTIZ

Die drei klassischen Champagner-Reben Chardonnay, Pinot Noir und Meunier liefern die Grundweine für Taittingers weißen Nocturne. Die Trauben stammen aus über 35 Spitzenlagen der Champagne, wobei die jungen Jahrgangsweine mit rund dreißig Prozent Reserveweinen vermählt werden, um konsequent die gewohnte hohe Geschmacksqualität des Champagners zu treffen.

WEINBEREITUNG

Rote wie weiße Trauben werden bei optimaler Reife vorsichtig von Hand gelesen, umgehend, meist noch vor Ort behutsam im Ganzen gepresst und die klaren Moste im Edeltank vergoren. Die große Kunst des Taittinger-Kellermeisters ist es nun, die jungen Weine der unterschiedlichen Terroirs und Rebsorten sowie die Reserveweine älterer Jahrgänge miteinander zu vermählen, um durch die harmonische Komposition dieser vielfältigen Aromen exakt den unverkennbaren Stil und Geschmack des weißen Nocturne zu erhalten.

Diese Grundwein-Cuvée wird nun zur zweiten Gärung, der so genannten 'prise de mousse' auf die Flaschen gefüllt und in kühlen, dunklen Kreidekellern zur Reife gelegt. Mindestens vier Jahre reift der Non Vintage Champagner auf den Feinhefen, um sich nach und nach sehr sanft und rund zu entfalten. Regelmäßig werden in dieser Zeit die Flaschen gerüttelt und gedreht, bis sie zuletzt ganz über Kopf stehen, damit der Hefesatz in den Flaschenhals rutschen kann.

Beim Degorgieren wird der Flaschenhals kurz tief gefroren, der Hefepropfen entfernt und die entstandene kleine Fehlmengung mit einer Mischung aus Wein und Rohrzucker ersetzt. Der Zuckergehalt dieser Versanddosage bestimmt auch die endgültige Restsüße des Champagners. Beim Taittingers weißem Nocturne sind es 17,5 g/l, die den Champagner geschmacklich als 'Sec' klassifizieren.

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“.