

007056

PRÉLUDE GRANDS CRUS IN GP



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 gebraten/gegrillt



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	3016570005021 3016570007407

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

Generell werden diesen jungen Jahrgangsweinen auch einige Reserveweine aus früheren Jahren zugegeben, um dem Champagner noch mehr aromatische Tiefe und Struktur zu verleihen und damit seinen unverkennbaren Charakter zu unterstreichen. Die so komponierte Cuvée wird nun mit einer Fülldosage, dem 'liqueur de tirage' zur Zweitgärung auf die Flaschen gefüllt. Das in der Dosage enthaltene Gemisch aus Hefe und Zucker lässt die Weine erneut gären. Weil die dabei frei werdende Kohlensäure nicht aus der verschlossenen Flasche entweichen kann, löst sie sich im Wein auf und bildet die feinen Kohlensäurebläschen, die Perlage. Die Hefezellen sinken nach getaner Arbeit zu Boden, wo sie einen feinen Hefesatz bilden.

Durch das regelmäßige Drehen und allmähliche Über-Kopf-Stellen der Flaschen, lässt unterdessen der Kellermeister den Hefesatz nach und nach in den Flaschenhals rutschen. Nach Ende der Reifezeit wird dann der Flaschenhals kurz eingefroren und die Flasche aufgestellt, sodass der Druck den Hefepropfen herausschießen lässt. Die Fehlmenge wird mit der Versanddosage, dem 'liqueur d'expédition' aufgefüllt. Diese zweite Dosage aus Wein und Zucker bestimmt zugleich den Süßegrad des fertigen Champagners.

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“.