007090

BRUT RÉSERVE METHUSALEM IN 1ER-HK

CHAMPAGNE TAITTINGER
REIMS FRANCE

Champagne Taittinger

Frankreich
Champagne

trocken

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

91 Punkte Wine Spectator

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der langen Reife ist der Brut Réserve ein besonders ausgewogener Champagner. Am Gaumen ist er frisch und überzeugt mit harmonischen Noten von Brioche, Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschoten. Taittinger Brut Réserve ist ein Champagner für jeden Anlass. Ein Symbol der Festlichkeit und idealer Begleiter der schönsten Momente des Lebens!

Speiseempfehlungen

Austern
Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte

Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
4 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 6.000 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814005490 3016570029911

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	3.7 g/L
Restzucker	8.9 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

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

WEINNOTIZ

Champagne Taittinger Brut Réserve ist die Visitenkarte des Hauses. Als Non Vintage Champagner soll er weder einen bestimmten Jahrgang noch eine bestimmtes Lage widerspiegeln, sondern einzig Ausdruck der stets unverwechselbar feinen Stilistik eines Taittinger Champagners sein: raffiniert, filigran, elegant und eine Spur mondän mit aromatischer Frucht und lebendiger Frische.

WEINBEREITUNG

Taittinger Brut Réserve vermählt die drei klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier aus unterschiedlichen Lagen und Weinbergen des Anbaugebietes. 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.

Unter Zugabe der Fülldosage aus Hefe und Zucker wird diese dann zur zweiten Gärung auf die Flaschen gefüllt und in den kühlen Kreidestollen der Kellerei zur Reife gelegt, um sich aromatisch harmonisch zu entfalten und das zarte, lebendige Mousseux des Champagners zu bilden. Die Hefen, die sich nach und nach am Boden absetzen, werden durch regelmäßiges Rütteln und Drehen der Flasche allmählich in den Flaschenhals befördert. Beim Degorgieren wird dieser Hefepfropf im Flaschenhals kurz eingefroren, sodass ihn der Druck beim Öffnen der Flasche kompakt herausschießen lässt. Die kleine Fehlmenge, die dadurch entsteht, ersetzt die Versanddosage aus Wein und Zucker, die zugleich den Süßegrad des Champagners bestimmt. Als 'Brut' enthält Taittinger Brut Réserve maximal 12 g/l Restzucker.

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“.