

007095

## BRUT RÉSERVE SALMANAZAR IN 1ER-HK

 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**

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 / 9.000 l                    |
| Verschluss               | Naturkorken                    |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4019409200177<br>3016570029874 |

### ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 12.5 %Vol |
| Säure         | 3.7 g/L   |
| Restzucker    | 8.9 g/L   |

### INHALT UND NÄHRWERT

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Allergene und Zusatzstoffe</b>     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| <b>Angabepflichtige Inhaltsstoffe</b> | enthält Sulfite   |
| <b>Inverkehrbringer</b>               | Champagne Taittinger<br>551100 Reims<br>FR                          |



## 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“.