

007096

BRUT RÉSERVE BALTHASAR IN 1ER-HK

 Champagne Taittinger

 Frankreich
Champagne

 trocken

 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

 91 Punkte Wine Spectator



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der besonders 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!



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 12.000 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4019409200184 3016570012722

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



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“.