



007200

DEMI SEC



Champagne Taittinger



Frankreich
Champagne



halbtrocken



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



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Wie Brut Réserve wird auch Demi Sec in jedem Jahr produziert. Allerdings mit dreimal höherer Dosage, die dem klassischen Rebsortentrio nach seiner gut dreijährigen Reife auf den Feinhefen noch mehr geschmeidige Fülle und eine verführerische Restsüße verleiht.



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
4 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe Premier Cru

Qualitätsstufe Grand Cru

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3016570001375
3016570061379

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 3.7 g/L

Restzucker 44.0 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

Jedes Jahr wird der Taittinger Demi Sec produziert, er unterscheidet sich lediglich vom Brut Réserve durch die höhere Dosage, die drei mal höher ist als beim Brut. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier aus unterschiedlichen Lagen und Jahrgängen gelangen in die Cuvée und reifen auf der Hefe während mindestens 3 Jahren.

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“.