00765116 | 2016

BRUT MILLÉSIMÉ

Champagne Taittinger

Frankreich
Champagne

trocken

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe und Perlung: blasses, leuchtendes Strohgelb mit zartgoldenen Glanzlichtern, lebhaft anhaltende Perlung der feinsten Bläschen, die unentwegt an zahllosen, langen Perlenschnüren emporsteigen
Duft: im eleganten Bouquet zuerst mineralisch und fein mit zarten Gäraromen (duftiges Brioche), dann intensiv mit süßen Fruchtaromen (reife Zitronen, Mandarinen) und einem blumigen Hauch von Akazienblütenhonig
Geschmack: am Gaumen sofort fruchtig, frisch und vollmundig, im weiteren Verlauf aromatisch sehr schön ausgewogen mit guter Struktur und Noten von gezuckerter rosa Grapefruit, im Finale beeindruckend lebhaft, vielschichtig, opulent und lang anhaltend -bereits in jungen Jahren sehr harmonisch mit großartiger Balance von Finesse, Eleganz, Aromen und einer omnipräsenten Frische, die auf das exzellente Lagerpotenzial verweist

Speiseempfehlungen

Fisch oder Meeresfrüchte
Thunfisch
Kalb

Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	Grand Cru

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3016570001245 3016570025364

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Restzucker	10.5 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

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".