



00765118 | 2018

TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ



Champagne Taittinger



Frankreich
Champagne



50% Chardonnay, 50% Pinot Noir



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Jahrgang 2018 erzählt eine besondere Geschichte: Nach einem sehr regenreichen Winter und wechselhaftem Frühjahr sorgten sonnige Monate für eine außergewöhnliche Reife und Ausdruckskraft der Trauben. Die Ernte begann daher ungewöhnlich früh und brachte besonders aromatische, konzentrierte Früchte hervor. Aus den besten Erstpressungen von Chardonnay und Pinot Noir vinifiziert und über fünf Jahre gereift, vereint der Taittinger Millésimé 2018 Frische, Eleganz und eine beeindruckende Tiefe dieses außergewöhnlichen Jahrgangs.



Speiseempfehlungen

Fisch oder Meeresfrüchte
Thunfisch
Kalb



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3016570001245 3016570037756

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Restzucker	9.0 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



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“.