



Brut Prestige Rosé

Champagner Taittinger

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Champagner Taittinger
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Dessert, Fisch, Kalb, Meeresfrüchte
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95005849

Bemerkungen

Das Champagnerhaus Taittinger wurde im Jahr 1931 gegründet. Es ist bis heute in Familienbesitz und zwar als das letzte Haus der so genannten "Grandes Marques". Geführt wird es von Pierre-Emmanuel Taittinger und seinen beiden Kindern Vitalie und Clovis. Die Rebflächen erstrecken sich über 288 Hektaren, darunter 34 Grand Cru Lagen. Diese sind mit den klassischen Champagnersorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier bestockt. Die Marke Taittinger ist Kult und als letzter grosser Familienbetrieb der Champagne eine Besonderheit. Die Qualität des Champagners ist unbestritten und verkörpert puren Genuss in überirdischen Sphären. Die junge Generation hat das Ruder inzwischen fest in der Hand und führt das grosse Erbe mit Leidenschaft, Innovation und Kreativität in die Zukunft.

Degustationsnotizen

Intensive, lebendig rosa leuchtende Farbe. Feine Perlage und anhaltende Mousse. In der Nase lassen sich Beerenaromen (frische Waldhimbeeren, Kirsche, Johannisbeere) wahrnehmen. Am Gaumen entwickelt sich ein subtiles Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten. Die Aromen erinnern an frische, knackige Beeren. Vier Worte beschreiben den Gaumeneindruck: lebendig, fruchtig, frisch, vollmundig, wie es nur ein grosser Assemblage-Rosé sein kann!

Passt zu

Perfekt als Apéro oder zu Desserts. Ebenfalls sehr schön zu Meeresfrüchte,
Krustentieren, Fisch.