



Brut Réserve

Champagner Taittinger

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Champagner Taittinger
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Blauschimmelkäse, Meeresfrüchte, pur, Tapas
Grösse	75 cl
Artikelnummer	00012572

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

Funkelnde, goldgelbe Farbe. Feine Perlage und dezente und anhaltende Mousse. Der sehr expressive und offene Champagner entwickelt Frucht- und Briochenoten in der Nase. Im weiteren Verlauf lassen sich Aromen von Pfirsich, weissen Blüten (Weissdorn, Akazie) und Vanilleschote wahrnehmen. Der Auftakt ist lebhaft, frisch und harmonisch; am Gaumen entwickeln sich zarte Frucht- und Honigaromen. Die Taittinger Brut Réserve entwickelt ihr volles Aromapotential im Verlaufe von drei bis vier Jahren Kellerreifung.

Passt zu

Champagner passt zu allem!