



Taittinger Brut Réserve AOC

Champagne Taittinger

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Champagner / Schaumwein |
| Herkunft | Champagne, Taittinger |
| Produzent | Taittinger |
| Qualitätsstufe | AOC/MO |
| Ausschanktemperatur | 7 - 9 °C |
| Trinkreife | 5 - 7 Jahre nach Ernte |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Chardonnay, Pinot Noir / Pinot Nero, Pinot Meunier |
| Grösse | 75cl |
| Artikelnummer | 05658675 |

Bemerkungen

Als letzte der sogenannten grandes marques befindet sich das Champagnerhaus Taittinger, gegründet 1931, nach wie vor in Familienbesitz. Die Familie Taittinger, seit fast einem Jahrhundert an der Spitze des Unternehmens, strebt ständig nach höchster Qualität. 288 Hektaren Rebfläche, verteilt auf 34 Grand Cru Lagen und bestockt mit Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, gehören heute zu Taittinger. Unseren Familiennamen auf eine Flasche zu schreiben, bedeutet Verantwortung und Verpflichtung in jedem Augenblick. Diese Unterschrift beinhaltet sowohl unsere Expertise der Vergangenheit als auch unser Engagement für morgen, sagt Pierre-Emmanuel Taittinger stolz. Ein Engagement, das er seit 40 Jahren verkörpert und das er heute gemeinsam mit seinem Sohn Clovis und seiner Tochter Vitalie teilt. Als eingespieltes Familien-Trio verfolgen sie die gleichen Ziele und ergänzen sich in ihrer Arbeit und Kreativität perfekt. Das ist die Familie Taittinger.

Passt zu

Taittinger Brut Réserve ist ein Verschnitt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben stammen aus über 35 verschiedenen

Weinbergen und Jahrgängen, die bis zur Perfektion gereift sind. Dieser hohe Anteil an Chardonnay ist einzigartig unter den Nicht-Jahrgangs Champagner. Durch die Mindestalterung von drei Jahren in den Kreidekellerkellern, wo der Höhepunkt seiner aromatischen Reife erreicht wird, wird der Brut Réserve zu einem delikaten, ausgewogenen Champagner.

Degustationsnotizen

Ein brillante Körper. Feine Blasen umschmeicheln den Gaumen. Die Nase ist sehr ausdrucksstark und zeigt Aromen von hellem Pfirsich und weissen Blüten sowie Brioche. Am Gaumen lebendig, frisch und harmonisch. Die Struktur sehr elegant. Es ist ein delikater Wein mit Aromen von frischen Früchten und Honig. Der Klassiker zu fast jeder Gelegenheit.