

# DRINKS.

## Irroy Champagner Taittinger Extra Brut AC/MO 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408478
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Taittinger, 9 place Saint-Nicaise, 51100 Reims, France
Marke	Irroy
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 Monate
Degustationsnotiz	fein sprudelnd mit Noten von Brioche, gerösteten Mandeln, Äpfeln, Zitronenschalen sowie weissen Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 70% Pinot Noir / Pinot Meunier und 30% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Weisses Fleisch

## **Beschreibung**

Seit 1931 ist die Marke Taittinger in Familienhand verblieben. Heute wird das im französischen Reims beheimatete Unternehmen von Pierre-Emmanuel Taittinger und seiner Tochter Vitalie Taittinger geführt, die seit 2020 als Präsidentin dem Haus vorsteht. Der hoch angesehene Champagnerproduzent verfügt über 288 Hektar Landfläche und über 34 Grand Cru-Lagen in der Region. Da die eigenen Weingärten nur rund 45% des eigenen Bedarfs decken, wird das restliche Traubengut von verbündeten Winzern aufgekauft. Taittinger befindet sich zudem im Besitz von Maison Irroy, welches 1820 in Mareuil-sur-Ay, 30 Minuten südlich von Reims, gegründet wurde. Unter dem Namen Irroy bringt Taittinger den Extra Brut, einen extra herben Champagner mit einem Restzuckergehalt von unter 6g/l, heraus. Die Cuvée setzt sich zu 70% aus Pinot Noir sowie Pinot Meunier und zu 30% aus Chardonnay zusammen. Die Trauben werden von zahlreichen Lagen bezogen und zu separaten Grundweinen ausgebaut, die kurz vor der zweiten Gärung assembliert werden. 30 Monate lang reift der Champagner schliesslich im Flaschenkeller.