DRINKS.

Taittinger Brut Prestige Rosé AC 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409413
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Taittinger, 9 place Saint-Nicaise, 51100 Reims, France
Marke	Taittinger
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas Rosa, mit Pink Reflexen und feine, lang anhaltende Perlage. In der Nase frische Aromen von Erdbeeren und Himbeeren mit feiner Würze. Am Gaumen gut ausbalanciert, lebendige Frucht, schmackhafter Körper und frische Eleganz, anhaltende Aromen von roten Beeren, charmant und harmonisch.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Pinot Noir, Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben

Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Dessert, Käse

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. Beim Champagner Taittinger Prestige Rosé wird die sogenannte Additionsmethode angewandt, das heisst, 80% der Cuvée wird als Weisswein vinifiziert und 20% als Rotwein, welcher dem Weissen zugefügt wird. Dieses Verfahren ist klassisch für die Champagne und gibt dem Prestige Rosé, der mindestens 3 Jahre auf der Hefe reift, seine leuchtend rosa Farbe. Im Glas ein lebendiges Rosa das fast in die Farbe Pink überläuft, sowie eine feine und lang anhaltende Perlage. In der Nase frische Aromen von Erdbeeren und Himbeeren mit feiner Würze. Am Gaumen ist der Champagner gut ausbalanciert mit fruchtigen Noten. Als Aperitif, gut gekühlt oder auch wunderbar zu Desserts mit roten Beeren oder Waldbeeren und zu Ziegenfrischkäse.