

2013

Champagne Taittinger Brut Millésimé



Artikelnummer	00765113
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Chardonnay: 50%, Pinot Noir: 50%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: blasses, leuchtendes Strohgelb mit zartgoldenen Glanzlichtern, lebhaft anhaltende Perlung der feinsten Bläschen, die unentwegt an zahllosen, langen Perlenschnüren emporsteigen
Duft: im eleganten Bouquet zuerst mineralisch und fein mit zarten Gäraromen (duftiges Brioche), dann intensiv mit süßen Fruchtaromen (reife Zitronen, Mandarinen) und einem blumigen Hauch von Akazienblütenhonig
Geschmack: am Gaumen sofort fruchtig, frisch und vollmundig, im weiteren Verlauf aromatisch sehr schön ausgewogen mit guter Struktur und Noten von gezuckerter rosa Grapefruit; im Finale beeindruckend lebhaft, vielschichtig, opulent und lang anhaltend -bereits in jungen Jahren sehr harmonisch mit großartiger Balance von Finesse, Eleganz, Aromen und einer omnipräsenten Frische, die auf das exzellente Lagerpotenzial verweist

Serviervorschlag:

als eleganter Aperitif oder als erlesener Begleiter von Fisch mit feinen Saucen, Jacobsmuscheln und Gerichten mit hellem Fleisch (z.B. Kalbsnüsschen in Morchelsauce)

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	11.5
Serviertemperatur	10.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Um die charakteristischen Rebsortenaromen, Eleganz, Struktur und Finesse auch für die Cuvée zu bewahren, bereitet Taittinger seine Jahrgangschampagner ausschließlich aus Mosten der ersten Pressung und lässt den Champagnern viel Zeit, um in den tiefen Kreidefelskellern der Kellerei zu reifen. Weit länger als die vorgeschriebenen drei Jahre ruhen die Flaschen nun hier unten und vollenden sich dabei ganz allmählich zu diesem exquisiten Taittinger Champagne Millésimé.

Weinnotiz

Seit dem Jahr 1734 keltert die Familie Taittinger in Reims ihre feinsten

Champagnerweine. Die Jahrgangschampagner, die "Millésimés", entstehen nur in großen Jahren, wenn alle Grundweine den höchsten Erwartungen der Kellermeister voll und ganz entsprechen. Ausschließlich Moste der ersten Pressung aus Trauben der so genannten "Grand Cru"-Lagen der Champagne werden dann vinifiziert und die Champagner mehrere Jahre, meist weit über die vorgeschriebene Mindestzeitreifezeit von drei Jahren hinaus, in den tiefen Kreidekellern unter der ehemaligen Abtei Saint-Nicaise in Reims gereift, wo sie in aller Ruhe ihre reichen, delikaten und lang anhaltenden Aromen, ihre vollendete Eleganz und Finesse entfalten.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570001245
EAN-Code Karton	3016570006813