



Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé in Diamond GP

Wine Spectator: 91 Punkte-Nov. 2017

Artikelnummer	007064
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Pinot Noir: 70%, Chardonnay: 30%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung
Duft: definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze
Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch

Serviervorschlag:

als feinsten Aperitif, gut gekühlt als Erfrischung im Sommer oder als Idee zu probieren den Ziegler-Cocktail mit Himbeermark, -likör und -geist, passt auch wunderbar zu Desserts mit roten Beeren oder Waldbeeren und zu mildem Ziegenfrischkäse

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	11.4
Säuregehalt	3.9
Serviertemperatur	10.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Beim Brut 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 seine erfrischend rosa Farbe. Der Champagner reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570002716
EAN-Code Karton	3016570007391