

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé

Wine Spectator: 91 Punkte-Nov. 2017



Artikelnummer	007065
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	9.8
Säuregehalt	4.3
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	3016570006844
EAN-Code Karton	3016570066848