

Champagne Taittinger Brut Réserve

Wine Spectator: 91 Punkte-Nov. 2017



Artikelnummer	007000
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Pinot Noir: 40%, Chardonnay: 40%, Pinot Meunier: 20%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: glänzendes Hellgold mit feinen, unablässig aufsteigenden Perlenschnüren, die an der Oberfläche ein zartes Mousseux bilden

Duft: in der Nase duftig frisch und lebendig mit Noten von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln, Mandeln und kandierten Zitronenschalen, unterlegt mit leicht rauchig-mineralischen Anklängen

Geschmack: auch am Gaumen duftig, lebendig mit saftiger Frische, fein anhaltender Perlage und harmonischer Balance von lebhafter Säure, aromatischer Frucht und den eleganten, k Reidig-rauchigen Noten des Bouquets, im Finale seidig mit schöner Länge

Serviervorschlag:

gut gekühlt zum Aperitif, als Begleiter von Rinder-Carpaccio, hellem Fleisch und Geflügel, Austern, Fisch und Meeresfrüchten oder als eleganter Solist, der besonderen Momenten diesen Hauch mehr Glanz verleiht

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	12.0
Serviertemperatur	8.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Taittinger Brut Réserve vermählt die drei klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier aus unterschiedlichen Lagen und Weinbergen des Anbaugebietes. Bis zu 40 Jung- und Reserveweine liefern die breite Palette fein nuancierter Aromen, die Taittinger Jahr für Jahr zu dem einen unverwechselbaren Stil und Charakter des Brut Réserve komponiert. Alle Trauben werden von Hand gelesen, umgehend behutsam im Ganzen gepresst, die Moste im Edelstahltank vergoren und die jungen Herkunfts- und Rebsortenweine mit ausgesuchten Reserveweinen vorausgegangener Jahrgänge zur Brut Réserve-Grundweincuvée vermählt.

Unter Zugabe der Fülldosage aus Hefe und Zucker wird diese dann zur zweiten Gärung auf die Flaschen gefüllt und in den kühlen Kreidestollen der Kellerei zur Reife gelegt, um sich aromatisch harmonisch zu entfalten und das zarte, lebendige Mousseux des Champagners zu bilden. Die Hefen, die sich nach und nach am Boden absetzen, werden durch regelmäßiges Rütteln und Drehen der Flasche allmählich in den Flaschenhals befördert. Beim

Degorgieren wird dieser Hefepfropf im Flaschenhals kurz eingefroren, sodass ihn der Druck beim Öffnen der Flasche kompakt herausschießen lässt. Die kleine Fehlmenge, die dadurch entsteht, ersetzt die Versanddosage aus Wein und Zucker, die zugleich den Süßegrad des Champagners bestimmt. Als 'Brut' enthält Taittinger Brut Réserve maximal 12 g/l Restzucker.

Boden

je nach Herkunft unterschiedliche Formationen aus sandigem Ton, Sandstein, Mergel oder Löss und Lehm über Kalksteinunterböden aus Belemniten- und Micrasterkreide sowie Brie-Kalkstein

Weinnotiz

Champagne Taittinger Brut Réserve ist die Visitenkarte des Hauses. Als Non Vintage Champagner soll er weder einen bestimmten Jahrgang noch eine bestimmte Lage widerspiegeln, sondern einzig Ausdruck der stets unverwechselbar feinen Stilistik eines Taittinger Champagners sein: raffiniert, filigran, elegant und eine Spur mondän mit aromatischer Frucht und lebendiger Frische. Seit 1734 keltert die Familie Taittinger in Reims ihre feinen Champagner. Ihr Name bürgt für elegante Schaumweinqualität der Spitzenklasse, ihr Comtes de Champagne Blanc de Blancs gilt als Ikone unter den Prestige-Cuvées. Und als sehr unverhohlener Beweis der familiären Leidenschaft für Chardonnay...

Ungeachtet mancher Turbulenzen der vergangenen Jahre, ist Taittinger heute eines der nur wenigen Champagner-Häuser, das noch den Namen seiner Unternehmensleitung trägt. Inzwischen sind es Pierre-Emmanuel Taittinger, seine Tochter Vitalie und sein Sohn Clovis, die gemeinsam die Familientradition weiterführen und die Bereitung der unvergleichlichen Champagner garantieren, die unter Kennern rund um den Globus für ihre charmante Leichtigkeit, ihre Eleganz und Finesse, aber auch ihre Langlebigkeit berühmt sind.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570001030
EAN-Code Karton	3016570061034