

Champagne Taittinger Demi Sec



Artikelnummer	007200
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Chardonnay: 40%, Pinot Noir: 30%, Pinot Meunier: 30%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: elegantes Strohgelb mit anhaltend, feiner Perlung
Duft: reife Früchte, Birne, etwas Mango und Pfirsich mit dezenter Vanillenote
Geschmack: schmeichelhafte Restsüße schaffen den Eindruck von nur dezenter, hintergründiger Weinsäure, mit der Reife entwickelt sich ein Charakter, der an Honig und Brioche erinnert, mit geschmeidiger, cremiger Länge

Serviervorschlag:

ausgezeichneter Begleiter zu Desserts mit gelben Pflaumen, Mirabelle, zarten Gratins, Karamell, Kombinationen mit Butter- oder Vanillecreme, überall wo nicht die Frucht und Frische des Desserts im Vordergrund steht, ein sagenhafter Begleiter

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	44.0
Säuregehalt	3.7
Serviertemperatur	10.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Jedes Jahr wird der Taittinger Demi Sec produziert, er unterscheidet sich lediglich vom Brut Réserve durch die höhere Dosage, die drei mal höher ist als beim Brut. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier aus unterschiedlichen Lagen und Jahrgängen gelangen in die Cuvée und reifen auf der Hefe während mindestens 3 Jahren.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570001375
EAN-Code Karton	3016570061379