



# Champagne Taittinger Prélude Brut in Diamond GP

Wine Spectator: 91 Punkte-Nov. 2014

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

## Beschreibung:

Ausdrucksstarke Champagner-Cuvée, Perle für Perle gibt Prélude duftige Blütenaromen, feine Mineralität, lebendig frische Noten von Zitrus, später von zart hefigen Brioches frei.

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	12.2
Säuregehalt	4.5
Serviertemperatur	10.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

## Weinbearbeitung

Generell werden diesen jungen Jahrgangswainen auch einige Reserveweine aus früheren Jahren zugegeben, um dem Champagner noch mehr aromatische Tiefe und Struktur zu verleihen und damit seinen unverkennbaren Charakter zu unterstreichen. Die so komponierte Cuvée wird nun mit einer Fülldosage, dem 'liqueur de tirage' zur Zweitgärung auf die Flaschen gefüllt. Das in der Dosage enthaltene Gemisch aus Hefe und Zucker lässt die Weine erneut gären. Weil die dabei frei werdende Kohlensäure nicht aus der verschlossenen Flasche entweichen kann, löst sie sich im Wein auf und bildet die feinen Kohlensäurebläschen, die Perlage. Die Hefezellen sinken nach getaner Arbeit zu Boden, wo sie einen feinen Hefesatz bilden.

Durch das regelmäßige Drehen und allmähliche Über-Kopf-Stellen der Flaschen, lässt unterdessen der Kellermeister den Hefesatz nach und nach in den Flaschenhals rutschen. Nach Ende der Reifezeit wird dann der Flaschenhals kurz eingefroren und die Flasche aufgestellt, sodass der Druck den Hefepfropfen herausschießen lässt. Die Fehlmenge wird mit der Versanddosage, dem 'liqueur d'expédition' aufgefüllt. Diese zweite Dosage aus Wein und Zucker bestimmt zugleich den Süßegrad des fertigen Champagners.

Inverkehrbringer:

Champagne Taittinger  
551100 Reims  
Frankreich

EAN-Code

3016570005021

EAN-Code Karton

3016572160032