

Champagne Taittinger Nocturne Sec



Artikelnummer	007006
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Pinot Noir & Pinot Meunier: 60%, Chardonnay: 40%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: klares, glänzendes Hell- bis Gelbgold mit feinsten, unablässig aufsteigenden Perlen, die an der Oberfläche ein zartes Mousseux bilden

Duft: delikates, sehr elegantes Bouquet mit duftigen Aromen von Nussgebäck, Hefeteilchen, Biskuit und getrockneten Aprikosen vor feinen Anklängen von gelbem Pfirsich und kandierten Zitrusfrüchten

Geschmack: elegant auch am Gaumen, die anhaltend frische, lebendige Säure bildet einen schönen Kontrast zu den zart nussigen Röstnoten und Anklängen von reifen, getrockneten, auch kandierten gelben Früchten, die sich nach und nach am Gaumen entfalten, im Finale geschmeidig, elegant und lang mit der erst jetzt spürbaren sehr feinen Restsüße des 'Sec' Champagners

Serviervorschlag:

zu Foie gras mit Honigkuchen, sahnig-cremigen Desserts, Nusskrokant, Mandelbiskuit, knuspriger Obsttarte mit Birnen, Pfirsich, Aprikosen oder auch solo Nocturne Sec verleiht immer und überall einen Hauch von Glamour

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	19.2
Säuregehalt	6.4
Serviertemperatur	10.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Rote wie weiße Trauben werden bei optimaler Reife vorsichtig von Hand gelesen, umgehend, meist noch vor Ort behutsam im Ganzen gepresst und die klaren Moste im Edelstahltank vergoren. Die große Kunst des Taittinger-Kellermeisters ist es nun, die jungen Weine der unterschiedlichen Terroirs und Rebsorten sowie die Reserveweine älterer Jahrgänge miteinander zu vermählen, um durch die harmonische Komposition dieser vielfältigen Aromen exakt den unverkennbaren Stil und Geschmack des weißen Nocturne zu erhalten.

Diese Grundwein-Cuvée wird nun zur zweiten Gärung, der so genannten 'prise de mousse' auf die Flaschen gefüllt und in kühlen, dunklen Kreidekellern zur Reife gelegt. Mindestens vier Jahre reift der Non Vintage

Champagner auf den Feinhefen, um sich nach und nach sehr sanft und rund zu entfalten. Regelmäßig werden in dieser Zeit die Flaschen gerüttelt und gedreht, bis sie zuletzt ganz über Kopf stehen, damit der Hefesatz in den Flaschenhals rutschen kann.

Beim Degorgieren wird der Flaschenhals kurz tief gefroren, der Hefepropfen entfernt und die entstandene kleine Fehlmenge mit einer Mischung aus Wein und Rohrzucker ersetzt. Der Zuckergehalt dieser Versanddosage bestimmt auch die endgültige Restsüße des Champagners. Beim Taittingers weißem Nocturne sind es 17,5 g/l, die den Champagner geschmacklich als 'Sec' klassifizieren.

Boden

überwiegend Kalkboden, Brie-Kalkstein, Belemniten-Kreide, Mergel, auch sandige Böden und Ton

Weinnotiz

Die drei klassischen Champagner-Reben Chardonnay, Pinot Noir und Meunier liefern die Grundweine für Taittingers weißen Nocturne. Die Trauben stammen aus über 35 Spitzenlagen der Champagne, wobei die jungen Jahrgangsweine mit rund dreißig Prozent Reserveweinen vermählt werden, um konsequent die gewohnte hohe Geschmacksqualität des Champagners zu treffen.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570000668
EAN-Code Karton	3016570060068