

# Champagne Taittinger Taittinger Brut Reserve Champagne



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**



<b>Art.-Nr.:</b>	03055001
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Geschenkpack
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	20% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	14,500 g/l
<b>Säure:</b>	7,200 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	9
<b>EAN:</b>	3016570001054

## Preise

**Geschenkpack 48,50 € brutto**

Preis pro Liter: 64,67 €

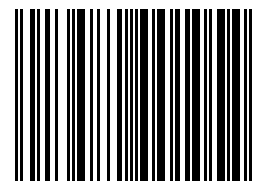
*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## 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, krepidig-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.
- Auszeichnung: 91 Punkte (Wine Spectator)

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Mandeln



3 016570 001054 >