## Champagne Taittinger

# Taittinger Brut Prestige Rose Champagne




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 030552 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Anbauregion:** | Champagne |
| **Farbe:** | Rose |
| **Geschmack:** | herb/brut |
| **Rebsorten:** | Pinot Meunier, Pino Noir, Chardonnay |
| **Restzucker:** | 11.40 g/l |
| **Säure:** | 3.90 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 10 |
| **EAN:** | 3016570006844 |

### Preise

**Flasche 56,90 €** brutto

Preis pro Liter: 75,87 €

UVP: ~~59,90 €~~ -5%

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Prestige Rosé sticht durch seine schillernde und intensive Farbe hervor. Am Gaumen entwickelt sich ein elegantes Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten. Vier Worte beschreiben den Pretige Rosé: lebendig, fruchtig, frisch und vollmundig - So wie es nur ein großer Assemblage-Rosé sein kann!

• Farbe und Perlung: lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung
• Duft: definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch
• Serviervorschlag: als feinster Aperitif, gut gekühlt als Erfrischung im Sommer oder als Idee zu probieren den Ziegler-Cocktail mit Himbeermark, -likör und -geist, passt auch wunderbar zu Desserts mit roten Beeren oder Waldbeeren und zu mildem Ziegenfrischkäse
Herstellung: Beim Brut Prestige Rosé wird die sogenannte Additionsmethode angewandt, das heißt 80% der Cuvée wird als Weisswein vinifiziert und 20% als Rotwein, welcher dem Weißen zugefügt wird. Dieses Verfahren ist klassisch für die Champagne und gibt dem Prestige Rosé seine erfischend rosa Farbe. Der Champagne reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

3 016570 006844 >