



Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

La Vie en Rose

Beschreibung:

Taittinger Prestige Rosé bietet sich zu Beginn und zum Ende jedes Festmahls an: als köstlich aromatischer Aperitif oder dezenter Begleiter eines fruchtigen Desserts.

Degustationsnotiz:

Eine intensive, lebendig rosa leuchtende Farbe. Feine Perlung. Anhaltender Schaum. Der in der Nase weite und expressive Champagner wirkt frisch und jung; im weiteren Geruchsverlauf lassen sich Beerenaromen (frisch zerdrückte Waldhimbeeren, Kirsche, Johannisbeere) wahrnehmen. Am Gaumen entwickelt sich ein subtiles Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten. Die Aromen erinnern an frische und knackige Beeren. Vier Worte beschreiben den Gaumeneindruck: lebendig, fruchtig, frisch, wohlmundig, wie es nur ein großer Assemblage-Rosé sein kann!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 48 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 06704--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.