Champagne Brut Réserve

Taittinger

Die Visitenkarte des Hauses Taittinger

Beschreibung:
Taittinger Brut Réserve ist ein Champagner für jeden Anlass. Ein Symbol der Festlichkeit und idealer Begleiter der schönsten Momente des Lebens!
Degustationsnotiz:
Eine funkelnde, gold strohgelbe Farbe. Feine Perlung. Dezenter und anhaltender Schaum. Der sehr expressive und offene Champagner entwickelt fruchtige und Briochenoten in der Nase. Im weiteren Verlauf lassen sich Aromen von Pfirsich, weißen Blüten (Weißdorn, Akazie) und Vanilleschote wahrnehmen. Der Auftakt ist lebhaft, frisch und harmonisch; am Gaumen entwickeln sich dann zarte Frucht- und Honigaromen. Taittinger Brut Réserve entwickelt sein vollesAromapotenzial im Laufe von drei bis vier Jahre Kellerreifung.
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:
Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Taittinger
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Parker 90/100
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	03382--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Taittinger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Parker 90/100
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch