



## Taittinger Brut Reserve 1,5 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

1,5 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 70,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 105,00**

**Artikel:** Taittinger Brut Réserve

**Land:** Frankreich

**Region:** Reims

**Erzeuger:** Champagne Taittinger

**Rebsorte:** 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

**Alkohol:** 12,5%

**Farbe:** Glänzendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, feinste Perlung und zartes, anhaltendes Mousseux

**Aroma:** Sehr ausdrucksvolles, offenes Bouquet mit duftigen Aromen von Pfirsich, weißen Blüten, etwas Vanille und den eleganten Briochenoten der Reife.

**Geschmack:** Am Gaumen lebhaft frisch und zugleich sehr harmonisch, mit delikatem Nachhall von frischer Frucht und einem eleganten Hauch Honig.

**Serviervorschläge:** Als feinsten Aperitif vor jedem Menü, zu allen feierlichen Anlässen, hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten oder Fisch oder am Ende eines Menüs zur Erfrischung und bunten Fruchtdesserts.

Der Champagne Brut Réserve wird jedes Jahr produziert aus der ersten Pressung von Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay und ist die Definition des Charakters vom Hause Taittinger. Aus 25 unterschiedlichen Crus und Reserveweinen wird die Cuvée zusammengestellt, womit eine geschmackliche Konsistenz von Jahr zu Jahr garantiert werden kann. Die 3-4 jährige Flaschenreife ermöglicht dem Champagne an Charakter und Tiefe zu gewinnen, sowie die volle Integration der Aromen und der Kohlensäure.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Champagne Taittinger

**Anschrift:** 9, Place Saint-Nicaise 51100 Reims France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 08.02.2024