

Weinzentrale

EBERLE

Taittinger Brut Réserve - Taittinger

Art.-Nr: 05513



Beschreibung:

Klassischer Champagner mit einer dezenten Nase nach subtilen Brioche-Noten. Im Mund dominieren Lebhaftigkeit und Frische mit Aromen von frischen Früchten und Honig. Finessenreich und elegant.

Hersteller:

Taittinger, gegründet 1734, gehört zu den letzten großen Champagnerhäusern, die sich ihre Unabhängigkeit bewahrt haben und sich nach wie vor in Familienbesitz befinden. Das sehr erfolgreiche Haus bewirtschaftet eine Rebfläche von 288 Hektar - eigene Weingärten, eine Besonderheit.

Anbau:

Im Herzen der Champagne aus besten Lagen. Ertragsreduzierung. Selektive Handlese.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße 8,9	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Boden aus Belemniten-Kreide und kalkhaltige Böden mit Lehm vermischt.	Trinkfenster 2022-2026+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität




Mineralität



Säure




Passt zu

 Helles Fleisch

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Aperitif