





007068

BRUT PRESTIGE ROSÉ

 Champagne Taittinger

 Frankreich
Champagne

 trocken

 45 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier

 92 Punkte Wine Spectator



ARTIKELBESCHREIBUNG

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 Prestige Rosé: lebendig, fruchtig, frisch und vollmundig - So wie es nur ein großer Assemblage-Rosé sein kann!



Speiseempfehlungen

zum Dessert
Dessert mit Schokolade
Eis/Sorbet/Parfait



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.375 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3016570002037 3016570121028

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	4.3 g/L
Restzucker	8.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Champagne Taittinger 551100 Reims



WEINBEREITUNG

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 erfrischend rosa Farbe. Der Champagner reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

PRODUZENTEN-INFO

Champagne Taittinger ist eines der letzten großen Champagnerhäuser in Familienbesitz. Bereits seit sieben Generationen wird das reiche Erbe der Familie im Einklang mit Können, Tradition und kompromisslos hohen Qualitätsstandards erfolgreich weitergegeben. Seit nun mehr als 4 Jahren leiten Vitalie und ihr Bruder Clovis die Geschicke des Unternehmens und streben mit einem leidenschaftlichen Team unermüdlich danach, den Stern der Marke Taittinger weltweit zum Leuchten zu bringen – Eine wahre Mission des Glücks. Die Weinberge von Taittinger erstrecken sich über 288 ha auf 37 verschiedene Cru-Lagen, die zu den besten der Champagne zählen. Als Pionier in dem Bereich hat Taittinger bereits 90% seiner Rebflächen begrünt, was in der Champagne bei einem Weingut dieser Größe einzigartig ist. Auf dem Weg zu einem 100% ökologisch geführten Weingut arbeitet Taittinger beharrlich an der Umstellung auf nachhaltigen Weinbau und erhielt aus diesem Grund bereits die Zertifizierungen „Haut Valeur Environnementale“ und „Nachhaltiger Weinbau in der Champagne“.