






007097

## BRUT RÉSERVE

 Champagne Taittinger

 Frankreich  
Champagne

 trocken

 40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier

 91 Punkte Wine Spectator



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der langen Reife ist der Brut Réserve ein besonders ausgewogener Champagner. Am Gaumen ist er frisch und überzeugt mit harmonischen Noten von Brioche, Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschoten. Taittinger Brut Réserve ist ein Champagner für jeden Anlass. Ein Symbol der Festlichkeit und idealer Begleiter der schönsten Momente des Lebens!



Speiseempfehlungen

Salat mit Essig & Öl  
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
4 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

### ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 15.000 l
Verschluss	Naturkorken

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	3.7 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



## 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“.