00765114 | 2014

Brut Millésimé

Champagne Taittinger

Frankreich
Champagne

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Artikelbeschreibung

Farbe und Perlung: blasses, leuchtendes Strohgelb mit zartgoldenen Glanzlichtern, lebhaft anhaltende Perlung der feinsten Bläschen, die unentwegt an zahllosen, langen Perlenschnüren emporsteigen
Duft: im eleganten Bouquet zuerst mineralisch und fein mit zarten Gäraromen (duftiges Brioche), dann intensiv mit süßen Fruchtaromen (reife Zitronen, Mandarinen) und einem blumigen Hauch von Akazienblütenhonig
Geschmack: am Gaumen sofort fruchtig, frisch und vollmundig, im weiteren Verlauf aromatisch sehr schön ausgewogen mit guter Struktur und Noten von gezuckerter rosa Grapefruit, im Finale beeindruckend lebhaft, vielschichtig, opulent und lang anhaltend -bereits in jungen Jahren sehr harmonisch mit großartiger Balance von Finesse, Eleganz, Aromen und einer omnipräsenten Frische, die auf das exzellente Lagerpotenzial verweist

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3016570001245 3016570016256

Analyse

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Restzucker	11.5 g/L

Inhalt und Nährwert

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