







00765116 | 2016

BRUT MILLÉSIMÉ

-  Champagne Taittinger
-  Frankreich
Champagne
-  trocken
-  Chardonnay, Pinot Noir



ARTIKELBESCHREIBUNG

Taittinger Brut Millésimé ist eine perfekte Kombination aus Terroir, Jahr, Klima und Taittinger's einzigartigem Champagnerstil. Ein komplexer Jahrgang mit vielschichtigen Aromen, so kontrastreich und anspruchsvoll wie das kontinentale Klima, aus dem er entstammt. Der Millésimé 2016 besteht ausschließlich aus Weinen der Erstpressung, eine Assemblage aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Noir.



Speiseempfehlungen

Fisch oder Meeresfrüchte
Thunfisch
Kalb



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe Grand Cru

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3016570001245
3016570025364

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Restzucker 10.5 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“.