WEIN AGENTUR ARNOLD
Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé

Taittinger

Artikel Nr.	08013
Land	Frankreich
Herkunft	Champagne
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Qualitätsbezeich.	brut Rosé Prestige
Geschmack	brut
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Ausbau	Beim Brut Prestige Rosé wird die sogenannte Additionsmethode angewandt, das heißt, 80% der Cuvée wird als Weisswein vinifiziert und20% 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.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlage. In der Nase definierte, frische Erdbeere und Himbeere mit feiner Würze. Am Gaumen gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch.
Empfehlung	Aperitif, gut gekühlt als Erfrischung im Sommer, Desserts mit roten Beeren oder Waldbeeren und mildem Ziegenfrischkäse
Über den Winzer	Das Unternehmen entstand 1931 aus der Kellerei Forest & Fourneaux, die seit 1734 bestanden hatte. Taittinger ist eines der wenigen Champagnerhäuser, die nach wie vor in Familieneigentum stehen. Derzeitiger Geschäftsführer ist Pierre-Emmanuel Taittinger. Das Weingut umfasst heute 288 Hektar und ist somit eines der größten in der gesamten Champagne, verteilt auf insgesamt 34 Grand Cru-Lagen. Die Kellerei befindet sich in Reims im ehemaligen Benediktinerkloster Saint Nicaise. Kennzeichnend für alle Produkte des Hauses Taittinger ist der hohe Anteil von Chardonnay in sämtlichen Cuvées.