Champagne Taittinger

Taittinger Brut Prestige Rose Champagne



Art.-Nr.:	030552
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Rebsorten:	Pinot Meunier, Pino Noir, Chardonnay
Restzucker:	11.40 g/l
Säure:	3.90 g/l
Serviertemperatur:	10
EAN:	3016570006844

Preise

Flasche 56,90 € brutto

Preis pro Liter: 75,87 €

UVP: ~~59,90 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

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

• Farbe und Perlung: lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung
• Duft: definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch
• Serviervorschlag: als feinster Aperitif, gut gekühlt als Erfrischung im Sommer oder als Idee zu probieren den Ziegler-Cocktail mit Himbeermark, -likör und -geist, passt auch wunderbar zu Desserts mit roten Beeren oder Waldbeeren und zu mildem Ziegenfrischkäse
Herstellung: 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 erfischend rosa Farbe. Der Champagne reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite




3 016570 006844 >