Champagne Taittinger

Taittinger Brut Reserve Champagne Jeroboam



Art.-Nr.:	030595
Gebinde:	1 x 3l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Rebsorten:	20% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Restzucker:	14,500 g/l
Säure:	7,200 g/l
Serviertemperatur:	9
EAN:	3016570011183

Preise

Flasche 269,00 € brutto

Preis pro Liter: 89,67 €

UVP: ~~299,00 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Alljährlich vinifiziert Champagne Taitinger einen Brut Rèserve. Er besticht durch seine harmonische Zusammenstellung von Weinen, die aus verschiedenen Weinbergen stammen, die mit Cchardonay und Pinots-Reben bepflanzt sind.

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der besonders 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!

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

3 016570 011183 >