

Champagne Taittinger Brut Réserve

Artikelnummer: 4523495



Taittinger Brut Réserve vermählt die drei klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier aus unterschiedlichen Lagen und Weinbergen des Anbaugebietes. Bis zu 40 Jung- und Reserveweine liefern die breite Palette fein nuancierter Aromen, die Taittinger Jahr für Jahr zu dem einen unverwechselbaren Stil und Charakter des Brut Réserve komponiert. Alle Trauben werden von Hand gelesen, umgehend behutsam im Ganzen gepresst, die Moste im Edelstahltank vergoren und die jungen Herkunfts- und Rebsortenweine mit ausgesuchten Reserveweinen vorausgegangener Jahrgänge zur Brut Réserve-Grundweincuvée vermählt.

Unter Zugabe der Fülldosage aus Hefe und Zucker wird diese dann zur zweiten Gärung auf die Flaschen gefüllt und in den kühlen Kreidestollen der Kellerei zur Reife gelegt, um sich aromatisch harmonisch zu entfalten und das zarte, lebendige Mousseux des Champagners zu bilden. Die Hefen, die sich nach und nach am Boden absetzen, werden durch regelmäßiges Rütteln und Drehen der Flasche allmählich in den Flaschenhals befördert. Beim Degorgieren wird dieser Hefepropf im Flaschenhals kurz eingefroren, sodass ihn der Druck beim Öffnen der Flasche kompakt herausschießen lässt. Die kleine Fehlmenge, die dadurch entsteht, ersetzt die Versanddosage aus Wein und Zucker, die zugleich den Süßegrad des Champagners bestimmt.

Land:	Frankreich
Region:	Champagne
Geschmacksrichtung:	brut
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Inhaltsgröße:	0,75 L
Verschlussart:	Korken
Restzucker:	12 g/L
Allergenhinweis:	enthält Sulfite, Milch, Ei
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	Champagne Taittinger, F-51100 Reims

Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 • D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 • E-Mail: info@hanseaten-select.de • Ust.-ID: DE 155617050 • Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg