

# Champagne Taittinger Taittinger Brut Prestige Rose Champagne



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**



<b>Art.-Nr.:</b>	030552
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Meunier, Pino Noir, Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	11.40 g/l
<b>Säure:</b>	3.90 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>EAN:</b>	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 Prestige 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 feinsten 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 erfrischend rosa Farbe. Der Champagne reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Hefe



3 016570 006844 >