

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BRUT 2014 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke
Taittinger

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Jahrgang
2014

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Weiss

Passt zu Apéro , Fisch , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess des Taittinger Comtes de Champagne 2014 beginnt mit der sorgfältigen Auswahl des reinsten Safts der Chardonnay-Trauben, wobei 5% in neuen Barriques und der Rest in Edelstahl vergoren wird. Durch eine verlängerte Lagerung auf der Hefe in den charakteristischen Kreidekellern reift dieser aussergewöhnliche Champagner über mindestens 10 Jahre, was seinem komplexen Aroma und der bemerkenswerten Eleganz zugutekommt.

Trinktemperatur
6 °C - 8 °C

Trinkreife bis
2046

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

Auszeichnungen
Robert Parker , 97 Punkte
James Suckling , 97 Punkte

153.00
(inkl. MwSt.)