

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.)