The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Taittinger Brut Réserve Champagne 75 cl

Taittinger Frankreich Champagne 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Klassischer Champagner aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier mit eleganter Frische, feiner Perlage und Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und Brioche. Ideal für festliche Anlässe.

Servierempfehlung

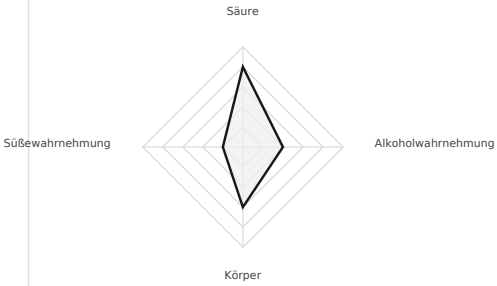
Gut gekühlt bei 6–8 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu feinen Vorspeisen, Meeresfrüchten oder einfach als Aperitif.

Genussempfehlung

Ideal für festliche Momente und besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	**Brillant**
Klarheit	**Brillant**
Farbintensität	**Hell**
Perlage / Still	**Stark perlend**
Farbton	**Strohgelb**
Depot / Sediment	**Kein Sediment**

Struktur

Säure	**Hoch**
Alkoholwahrnehmung	**Leicht**
Balance	**Harmonisch**
Körper	**Mittel**
Süßewahrnehmung	**Trocken**
Textur	**Seidig**

Stil und Charakter

Stil	**Frisch, Elegant, Fruchtbetont, Floral, Mineralisch**

Aromatik

Frucht	**Pfirsich, Ananas, Gelber Apfel**
Weitere Aromen	**Honig, Brioche**
Gewürze	**Vanille**

Abgang

Charakter	**Frisch, Fruchtig, Harmonisch, Elegant**
Länge	**Lang**

Schaumwein

Dosage	**Herb**
Mousse	**Fein**
Perlage	**Fein**
Herstellungsmethode	**Traditionelle Flaschengärung**

Vinifikation

Flaschengärung	**Traditionelle Flaschengärung, Flaschengärung mit Hefelager, Flaschengärung mit Degorgieren**
Hefelager	**Hefelager in der Flasche, Langes Hefelager**
Naturwein	**Kein Naturwein**
Holzausbau	**Nicht im Holz ausgebaut**
Bio / biologisch	**Nicht bio-zertifiziert**
Unfiltriert	**Filtriert**

Servieren

Dekantieren	**Nicht dekantieren**
Glas	**Schaumweinflöte**
Serviertemperatur	**Sehr kalt servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Aperitif, Kalte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Fisch, Käse**