



Frankreich, Champagne

Taittinger Champagner Prestige Rosé

CHF 58.00

 75cl

 12%

 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

AN 7212700

Degustationsnotiz

Gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch.

Herstellung

80% der Cuvée wird als Weisswein vinifiziert, 20% als Rotwein (Additionsmethode). Dies gibt dem Prestige Rosé seine erfrischende rosa Farbe. Reife für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

Produzent

Das im Jahre 1734 gegründete Unternehmen Champagne Taittinger ist nach wie vor im Besitz der Familie, die seit Generationen eine bedeutende Rolle im politischen und wirtschaftlichen Leben Frankreichs spielt. Der familiäre Charakter des Hauses Taittinger, einer der letzten Betriebe der Champagne, der den Namen seiner Unternehmensführung trägt, bürgt für permanente Forschung ausgezeichneter Qualität und Wahrung der Tradition. Zum Champagnerhaus gehören ca. 260 ha Weinberge, die sich gleichmäßig auf die besten Crus der Champagne verteilen. Dadurch ist eine regelmäßige Versorgung mit erstklassigen Trauben gesichert und es wird ein Champagner erzeugt, der unter Kennern auf der ganzen Welt für seine Finesse und Leichtigkeit bekannt ist. Das Schloss La Marquetterie in Pierry ist eines der schönsten Besitztümer der Familie Taittinger in der Champagne. An diesem Ort entdeckte Ende des 17. Jahrhunderts der Benediktiner Bruder Oudart einige Geheimnisse des Champagner-Gärverfahrens. Die berühmten Kreidefelsenkeller von Taittinger in Reims befinden sich unter der Abtei von Saint-Nicaise, die während der französischen Revolution zerstört wurde. Die Keller selbst wurden von Mönchen im 13. Jahrhundert ausgebaut, um darin den Champagner-Wein, mit dem sie Handel betrieben, zu lagern. Heute liegt in diesen historischen Felsenkellern ein Teil des etwa 18 Millionen großen Flaschenbestandes des Hauses Taittinger.

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.