



TAITTINGER DEMI-SEC.

Taittinger Demi-Sec entsteht nach demselben Assemblage-Muster wie Brut Réserve (40% Chardonnay und 60% Pinot Noir und Pinot Meunier).

Die Weine stammen aus 40 verschiedenen Crus und mehreren voll ausgereiften Ernten. Der Wein lagert vor dem Abschlämmen drei Jahre auf Latten. Danach wird er mit 35g/l Rohrzucker dosiert. Diese Dosierung unterscheidet ihn vom Brut Réserve und verleiht ihm eine besondere Süße, sodass dieser Champagner besonders gut zu gewissen Süßspeisen und insbesondere zu Desserts passt.



VERKOSTUNG.

Die Farbe ist funkelnd, strohgelb und goldgelb. Feine Perlung. Üppiger, anhaltender Schaum. In der Nase entwickelt dieser Champagner zarte Aromen von Honig und reifen Früchten mit Anklängen von Ringlotten und Holunderblüten.

Der Auftakt ist lebhaft, säuerlich und lieblich mit dominanten Zitrusfruchtnoten (Mandarine) neben Anklängen von Pfirsichkompott und trockenen Feigen. Der Abgang ist unendlich weich, gehaltvoll und zugleich lang.

AUGENBLICKE DES GENUSSES.

Dieser runde, süße, cremige Champagner verströmt Charme und Sinnlichkeit. Eine Köstlichkeit, die zu den meisten Dessertspeisen passt, wie zum Beispiel Schokoladenkuchen, Erdbeer-Charlotte und lauwarmen Madeleines.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims