



# TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ.

Taittinger Prestige Rosé sticht sofort durch seine schillernde und intensive Farbe hervor. Eine Rosé-Assemblage ist heikel und kostspielig. Seine Farbe verdankt dieser Champagner dem Geheimnis um sein Entstehen: Stiller Rotwein der besten Pinot-Noir-Weine von der Montagne de Reims und Riceys wird zu 15% dem Endverschnitt hinzugefügt und verleiht dieser Cuvée nicht nur ihre unvergleichliche Farbe sondern auch eine wohlmundende Intensität am Gaumen.

Der hohe Chardonnay-Anteil (30%) rundet den Verschnitt ab und schenkt Taittinger Prestige Rosé die für Champagne Taittinger typische feine Eleganz.



## VERKOSTUNG.

Eine intensive, lebendig rosa leuchtende Farbe. Feine Perlung. Anhaltender Schaum. Der in der Nase weite und expressives Champagner wirkt frisch und jung; im weiteren Geruchsverlauf lassen sich Beerenaromen (frisch zerdrückte Waldhimbeeren, Kirsche, Johannisbeere) wahrnehmen.

Am Gaumen entwickelt sich ein subtiles Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten. Die Aromen erinnern an frische und knackige Beeren.

Vier Worte beschreiben den Gaumeneindruck: lebendig, fruchtig, frisch, wohl-mundig, wie es nur ein großer Assemblage-Rosé sein kann!

## AUGENBLICKE DES GENUSSES.

Taittinger Prestige Rosé bietet sich zu Beginn und zum Ende jedes Festmahls an: als köstlich aromatischer Aperitif oder dezenter Begleiter eines fruchtigen Desserts (Tarte, Obstsalat, Beerengratin).



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*