



# TAITTINGER BRUT RÉSERVE.

Taittinger Brut Réserve besteht aus 40% Chardonnay und 60% Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben stammen aus über 35 verschiedenen Crus und mehreren voll ausgereiften Ernten.

Dank seines unter großen Champagnern ohne Jahrgangsbezeichnung unüblich hohen Chardonnay-Anteils und der für diese Kategorie besonders langen Kellerreife von über 3 bis 4 Jahren ist Taittinger Brut Réserve ein besonders ausgewogener Champagner, dessen absolut konstant hochwertige Qualität weltweit anerkannt ist. Champagne Taittinger empfindet es deshalb als eine ganz besondere Ehre, einen außergewöhnlichen Brut ohne Jahrgangsbezeichnung zu kreieren.



## VERKOSTUNG.

Eine funkelnde, gold strohgelbe Farbe. Feine Perlung. Dezentere und anhaltender Schaum. Der sehr expressive und offene Champagner entwickelt fruchtige und Briochenoten in der Nase. Im weiteren Verlauf lassen sich Aromen von Pfirsich, weißen Blüten (Weißdorn, Akazie) und Vanilleschote wahrnehmen.

Der Auftakt ist lebhaft, frisch und harmonisch; am Gaumen entwickeln sich dann zarte Frucht- und Honigaromen. Taittinger Brut Réserve entwickelt sein volles Aromapotenzial im Laufe von drei bis vier Jahre Kellerreifung.

## AUGENBLICKE DES GENUSSES.

Taittinger Brut Réserve ist ein Champagner für jeden Anlass. Ein Symbol der Festlichkeit und idealer Begleiter der schönsten Momente des Lebens!



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*