



TAITTINGER NOCTURNE.

Taittinger Nocturne ist ein trockener Champagner, der zu 40% aus Chardonnay und zu 60% aus Pinot Noir und Pinot Meunier besteht. Er wird aus rund dreißig verschiedenen Crus und mehreren Ernten verschnitten und vor dem Abschlämmen mindestens vier Jahre auf Latten gelagert. Die sogenannte Dosage Sec (17,5 g/l Rohrzucker) und die Reifung durch langsame Kelteralterung verleihen diesem Wein die Ausgewogenheit und Lieblichkeit, die ein «Champagne für die Nacht» erfordert.



VERKOSTUNG.

Dieser Champagner schmückt sich mit einer blassgelben Farbe mit schillernden Reflexen. Die Perlung formt sich zu einer delikaten und feinen Schaumkette aus.

Der in der Nase subtil und delikate anmutende Wein entwickelt köstliche Aromen weißer Blüten und reifer Früchte (gelber Pfirsich und getrocknete Aprikose). Der Auftakt ist weich und cremig, bleibt aber immer sehr frisch. Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack von Rosinen und eingelegten Früchten. Der lange Abgang zeichnet sich durch eine sehr angenehme und köstliche Süße aus.

Nocturne ist ein reifer, reichhaltiger und runder Wein, der sich durch Lieblichkeit und Cremigkeit auszeichnet.

AUGENBLICKE DES GENUSSES.

Taittinger Nocturne ist ein Wein für den späten Abend. Er passt sowohl zu Nachspeisen als auch zu Foie Gras mit Lebkuchen, kann aber auch alle Champagner-Liebhaber und Nachtschwärmer bis in die frühen Morgenstunden begleiten.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims