



TAITTINGER FOLIES DE LA MARQUETTERIE.

Der erste Champagner aus der eigenen Domaine für unsere Marke!

Die «Folies de la Marquetterie» ist ein Verschnitt aus 45% Chardonnay und 55% Pinot Noir, die ausschließlich aus dem rund um das Château de la Marquetterie liegenden Weinberg Les Folies, der Wiege der Taittinger-Familie in der Champagne, stammen.

In ausgewählten Parzellen wird zunächst eine grüne Weinlese vorgenommen, damit die Trauben einen optimalen Zuckergehalt und eine große Reife erlangen. Nach der Ernte werden nur die ersten Pressdurchgänge der Cuvée beibehalten. Jede Parzelle wird in kleinen Volumen zu Wein verarbeitet, manche Lose sogar in alten Eichenfässern. Vollständige Harmonie erreicht dieser Wein schließlich durch einen langsamen, 5 Jahre dauernden Reifungsprozess in der Flasche.



VERKOSTUNG.

Die Farbe ist von intensivem Gelb mit goldbraunen Reflexen. Die Perlung ist fein und zart. Der in der Nase sehr intensiv und fruchtige Wein entwickelt Pfirsich- und Aprikosenkompottaromen, die durch subtile Vanillenoten und getoastete Brioche unterstrichen werden. Der Auftakt am Gaumen ist weit, geschmeidig und fruchtig und setzt dominante Noten von gelbem Pfirsich frei. Der Abgang ist stark und expressiv mit subtilen holzigen Noten.

Die Cuvée «Folies de la Marquetterie» zeichnet sich durch Reichhaltigkeit und Komplexität aus, sie ist ein von Fülle und Harmonie gekennzeichneter Champagner.

AUGENBLICKE DES GENUSSES.

Dieser strukturierte und kräftige Lagenwein ist eine Hommage an das 18. Jahrhundert. Er passt hervorragend zu robusten Gerichten wie Braten und Fisch mit Sauce.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims