



TAITTINGER PRÉLUDE «GRANDS CRUS».

Die Cuvée Prélude Grands Crus besteht zu 50% aus Chardonnay und zu 50% aus Pinot Noir. Taittinger wählt nur Weine aus solchen Weinbergen, die zu 100% zu den Grands Crus der Champagne gezählt werden.

Feinheit und Struktur eines großen Champagners mit langer Lagerkapazität erzielen wir durch den Verschnitt von Cuvée-Weinen aus der ersten Pressung.

Am Gaumen bietet er eine optimale Harmonie zwischen der sprühenden Mineralität des Chardonnay und der aromatischen Kraft des Pinot Noir.



VERKOSTUNG.

Dieser Champagner zeichnet sich durch eine glänzende, hellgelbe Farbe mit silberfarbenen Reflexen aus, was auf einen hohen Anteil großer Chardonnay-Weine hinweist. Die feine Perlung formt eine zart cremige, anhaltende Schaumkette. Dieser Champagner ist sehr fein und frisch in der Nase.

Die als erstes wahrgenommenen mineralischen Aromen verwandeln sich rasch in pflanzliche und schließlich in Blütennoten, wobei sich Holunderblütenduft mit würzigen Zimtnoten vermischt.

Der Auftakt ist lebendig und klar und wird von äußerst frischen Zitrusnoten beherrscht. Am Gaumen wird er im Anschluss vollmundiger, runder und weicher mit einem leichten Anklang von Pfirsichkompott. Der Abgang ist lang, reich und explosiv. Prélude Grands Crus ist somit ein äußerst feiner und zugleich komplexer Wein bestimmt von einer gelungenen Ausgewogenheit zwischen Frische und Aromen.

AUGENBLICKE DES GENUSSES.

Die Cuvée Prélude Grands Crus bietet sich zum Aperitif an und ist zugleich ein hervorragender Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims