

# Taittinger Brut Réserve Magnum

Taittingerin vakiosamppanjaan osuu parhaiten nämä määritelmät: keveys, energisyys ja luonnollisuus. Viinit tähän vakiosamppanjaan tulevat yli 35 eri tarhalta ja se valmistetaan ensimmäisen puristuksen mehusta. Reserve-viinit ovat 2-3 vuotta vanhoja ja niitä on noin 25-30%.

Kuten Taittingerille on ominaista, Chardonnayn osuus on määräävä – mistä johtuukin samppanjan upea hienostuneisuus ja energisyys. Kypsytysaika on vähintään kolme vuotta, mikä tekee siitä erittäin tasapainoisen ja herkullisen.

Taittinger Brut Réserve maku on kuiva ja hienostunut ja viinissä on pienet hienot kuplat. Aromeissa keltaista hedelmää, aavistus pähkinäisyyttä, kermaa, pitkään loppumakuun jää sitrushedelmien raikkaus ja hieno harmonia. Se on upea aperitiivinä tai seurustelujuomana. Sopii erinomaisesti blineille ja mädille sekä kaviaarille. Kokeile myös rasvaisen kalan tai äyriäisten kanssa.

## Tuotetiedot

**Maa:** Ranska

**Tuontantoalue:** Champagne

**Tuottaja:** Taittinger

**Rypäle/rypäleet:** Chardonnay (40%), Pinot Noir ja Pinot Meunier (60%)

**Sokeri:** 9 g

**Happo:** 6,4 g

**Alkoholi:** 12,5 %

**Pullokoko:** 1500 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alko ID:** 582788

**Hinta:** 112,99 €

**Väri:** Eloisasti kupliva, kullansävyinen vaaleankeltainen

**Tuoksu:** Avoin, raikas, briossia, vaniljaa, valkoista kukkaisuutta, persikkaa

**Maku:** Kuiva, hienostunut, energinen. Erittäin pienet hienot kuplat, upea kermanen mousse. Aromeissa keltaista hedelmää, aavistus pähkinäisyyttä, kermaa, pitkään loppumakuun jää sitrushedelmien raikkaus ja hieno harmonia.

**Ruokasuositukset:** Aperitiivi, Rapu

