

Taittinger Nocturne Sec

Tämä sec samppanja valmistetaan kolmesta perinteisestä samppanjalajikkeesta, jotka on kerätty yli 30 eri palstalta ja sekoitukseen on käytetty 25 % 2-3 vanhoja reserviviinejä. Viini on saanut kypsyä yli neljä vuotta, mistä syystä se on hienosti tasapainoinen.

Ehdoton after dinner samppanja, täydellinen loppuiltaan, siihen hetkeen kun mikään muu ei maistu. Raikkaiden jälkiruokien kanssa. Kokeile myös paistetun ankanmaksan ja briossin kanssa!

Viinilehden Vuoden samppanja 2023

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Champagne

Tuottaja: Taittinger

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

Sokeri: 18 g/l

Happo: 6,2 g/l

Alkoholi: 12,5

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 904387

Väri: Eloisat kuplat, hopeansävyinen vaaleankeltainen.

Tuoksu: Viehättävä, hentoa karamellisoitua omenaa, sitruksia, aavistus mausteisuutta ja paahteisuutta.

Maku: Puolikuiva, hedelmäinen, pirteä. Aroimeissa kuivattua aprikoosia, rusinaa, hedelmäkompottia. Alkumaku on hyvin pehmeä ja kermanen ja makeudesta huolimatta rapean raikas. Tasapainoinen ja mehevä maku.

Ruokasuositukset: Jälkiruoka, Seurustelujuoma

