



Tarlant Brut Réserve

AOC Champagne

750 ml

Art-Nr. 60117700

Durch die Vergärung im Holzfass und die aussergewöhnlich lange Lagerung auf der Hefe ist die Aromapalette vom Duft nach Vanille, Hefengebäck, gerösteten Haselnüssen und Honig geprägt. Ananas, Apfelschale und Pfirsich tragen zur Fruchtigkeit bei. Die Mousse hält im Glas lange an und fühlt sich im Mund kraftvoll und cremig an. Äusserst reizvoll ist die Kombination von intensiver Frucht und einer feinen salzig-mineralischen Komponente im Geschmack. Ein charaktvoller Champagner!

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir
Genussreife:	1 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	8 bis 10 °C
Trinkempfehlung:	Apéro riche, Bouillabaisse, Fleischterrine, Coquilles Saint Jacques auf Linsen, Risotto ai frutti di mare
Vinifikation:	Flaschengärung
Ernte:	Handlese
Ausbau:	im Stahltank, auf der Hefe, In kleinen Fässern
Ausbaudauer:	53 Monate
Volumen:	12.0 %

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10