



TAITTINGER, NJEGOVI RAZNOVRSTNI ŠAMPANJCI

TAITTINGER DEMI SEC



SESTAVA

Taittinger Demi Sec izhaja iz enake vrste mešanice kot Taittinger Brut Reserve: narejen je iz 40% chardonnaya in 60% modrega pinota in iz pinot Meunier. Dokončna mešanica vsebuje preko 30 "cru-jev" od različnih trgatev, ki dozoriyo do popolnosti.

Vino pustijo na kvasovkah tri leta preden ga pretočijo. Nato dodajo 35g trsnega sladkorja na liter. Sladkor naredi vino polsuho. Ta dodatek, ki loči Taittinger Demi Sec od Taittinger Brut Reserve, zviša sladkost vina. Na ta način postane primeren za uživanje ob določenih sladicah.



OKUS

Barva vina je blede zlatorumena. Mehurčki so drobni, z obilo pene, ki ostaja dolgo časa v kozarcu.

Rahlo diši po medu in zrelem sadju, pa tudi po ringlojih in bezgu.

Prvi vtis na ustnem nebu je živahnost, kislost in nežnost, s prevladujočim priokusom mandarin, podkrepljen z okusom po breskvah v sirupu in suhih figah.

Zaključek je izjemno mehak, opazno poln z dolgo trajajočim okusom.

Na kratko, to vino je zaokroženo, sladko in uležano; šampanjec velikega šarma in čutnosti.

KDAJ GA PIJEMO

Taittinger Demi Sec je vino za gurmane. Ker je sladko in uležano, ga ob primernem doziranju pijemo kot idealno spremljavo k večini sladicam, vključno k čokoladni torti in jagodni šarlotki.

PROFILE

Taittinger Demi Sec je vino, ki je zelo blizu telesu.