

**TAITTINGER**  
*COMTES DE CHAMPAGNE*  
GRANDS CRUS ROSÉ  
**2008**

*Der Erfolg des Champagners geht auf den Rosé-Champagner zurück, der im 18. Jahrhundert erfunden und am Hof der französischen Könige serviert wurde. Als Symbol für den Luxus der Goldenen Zwanziger ist er auch heute noch äußerst begehrt und wird mit dem Comtes de Champagne Rosé zu einem ausgesprochen seltenen und exklusiven Genuss. Cuvée wird nur in außergewöhnlichen Chardonnay- und Pinot-Noir-Jahren produziert. Dieser legendäre Champagner, die Cuvée, wurde auch von dem Tänzer und Choreographen Rudolf Nurejew über alles geschätzt. Er sagte:*

*„Wenn ich Comtes de Champagne Rosé trinke, dann tanze ich nicht mehr,  
dann fliege ich ...“*

**TAITTINGER**



Der Comtes de Champagne Rosé 2008 besteht aus 30 % Chardonnay von den renommiertesten Grand-Cru-Terroirs der Côte des Blancs und aus 70 % Pinot Noir, der aus den Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims stammt. Zusätzlich enthält die Assemblage 12 % rot vinifizierte Pinots aus Bouzy, deren recht lange Vorgärungsmazeration dem Wein eine schöne Tanninstruktur mit Aromen roter und schwarzer Früchte verleiht.

Dieser Jahrgang 2008 präsentiert eine elegante lachsrosa Farbe mit schönem Glanz. Einige leicht kupferne Reflexe betonen die feine und cremige Perlage dieser außergewöhnlichen Cuvée. Die köstlich-frische Nase entfaltet Aromen von Himbeeren, Schwarzkirschen sowie leicht kompottierten Pfirsichen und Birnen, untermalt von subtilen Mentholnoten.

Der ausgesprochen feine und präzise Auftakt am Gaumen macht Platz für eine außergewöhnliche Tanninstruktur, die die gesamte Kraft der kalkhaltigen Grands-Crus-Terroirs des Weines offenbart. Der von wunderschön kroidiger Säure und erlesener Frische geprägte Gaumen besticht durch aromatische Reinheit und hinterlässt einen anhaltenden Eindruck dezenter Salzigkeit.

Bis zum Höhepunkt seiner Reife kommt der Comtes Rosé 2008 in den Genuss höchster Aufmerksamkeit – seine strengen Herstellungskriterien schließen eine Massenproduktion aus. Bevor er das Licht der Welt erblickte, verbrachte der Comtes de Champagne Rosé 2008 mehr als zwölf Jahre in den gallorömischen Kreidestollen von Saint-Nicaise, die ihm eine auffallende Energie und außerordentliches Reifepotenzial verliehen haben. Nun muss er seine einmalige Geschichte weiterschreiben.

Dieser Comtes de Champagne Rosé 2008 ist ein Champagner par excellence für die hohe Gastronomie. Er passt perfekt zu hellem Fleisch, offenbart sein Potenzial aber auch zu Hummer. Mit seiner überschäumenden Energie und Finesse harmoniert dieser fantastische Jahrgang ebenfalls hervorragend mit kräftigen Käsesorten wie altem Comté und Chaource oder mit der säuerlichen Süße von gebackenen Birnen oder Sauerkirschkuchen.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*