

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS
2011

Das Jahr 2011 meinte es besonders gut mit den Reben des Chardonnays aus der Côte des Blancs, der Weine von herausragender Qualität hervorbrachte. Der sehr kontrastreiche, von früher Reife und einem trockenen Frühling geprägte Jahrgang 2011, ließ einen üppigen und unverfälschten Comtes de Champagne entstehen. Die herausfordernden Reifebedingungen des Jahrgangs in der Champagne wurden dank der Grands Crus der Côtes des Blancs erfolgreich überwunden.

TAITTINGER



Der Comtes de Champagne Blanc de Blancs besteht ausschließlich aus Chardonnay-Trauben aus den fünf «Grands Crus»-Dörfern der Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger und Oger. Dieses einzigartige Terroir erstreckt sich über knapp 20 km. Der jahrtausendealte Kreideboden dient als wahrer Wasser- und Wärmespeicher. Weiße Trauben gedeihen perfekt auf diesen Böden, aus denen sie Mineralität, Kraft und aromatische Finesse schöpfen. Für die Herstellung des Comtes de Champagne wird nur die „Cuvée“ verwendet, die eine absolute Finesse garantiert. Fünf Prozent der Weine wurden zuvor vier Monate in neuen Eichenfässern ausgebaut, die jedes Jahr zu einem Drittel erneuert werden. Sie ergänzen die Qualitäten der finalen Assemblage um getoastete Noten.

Aufgrund der zehnjährigen, langsamen Reife in unseren Weinkellern präsentierte uns dieser Jahrgang eine außergewöhnliche Energie und ein ebenso einzigartiges Reifepotenzial. Nun muss er seine Erfolgsgeschichte nur noch fortsetzen. Der Genuss einer Flasche des Jahrgangs 2011 beschert einen außergewöhnlichen Moment, der hält, was er verspricht: ein sowohl optisch als auch geschmacklich einzigartiges Erlebnis der Sinne! Die Robe zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe, dezente goldene Reflexe und einen schönen goldenen Glanz aus. Die Perlage ist fein, zart, cremig und verführerisch.

Der reife Duft und köstliche Noten von Lebkuchen, Süßholz und Baiser lässt uns in ein Reich der Sinnlichkeit abschweifen. Dieser Comtes de Champagne verströmt Aromen von zarten, hellfleischigen Früchten, wie Weinbergspfirsiche, Cherimoyas und Mandarinenschalen, subtil kombiniert mit einem feinen Hauch von Konditormandeln.

Ein dichter und reichhaltiger Wein von großer mineralischer Kraft, aus Chardonnay-Trauben mit ausgeprägtem Jodcharakter. Der großzügige Gaumen baut auf einer kreidigen Struktur auf, die ihm Charme und Präzision verleiht. Dieser geschmeidige Wein offenbart Aromen von kandierten Früchten und milden Gewürzen, wie Anis und Koriander.

Die Frische dieses Comtes de Champagne 2011 scheint die Zeit einzufangen und lässt das Reifepotenzial erahnen, das man von einer solchen Cuvée erwartet. Ein Comtes de Champagne ist der vollendete Ausdruck des Stils des Hauses Taittinger und eine wahrliche Rarität. Bis zum Höhepunkt seiner Reife kommt er in den Genuss höchster Aufmerksamkeit – seine strengen Herstellungskriterien schließen eine Massenproduktion daher gänzlich aus.

Dieser Champagner eignet sich perfekt für besondere Anlässe und passt ideal zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten, feinen Krustentieren oder Fisch. Bei einer optimalen Serviertemperatur von 11 °C überzeugt er bereits beim ersten Schluck durch seine unglaubliche Jugend und seine kristalline und straffe Textur.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

