

TAITTINGER
BRUT MILLÉSIMÉ

2015



TAITTINGER



2015



MOU DE THIRIAUX N°1 CRU DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
TAITTINGER

Charles Heidsieck Reims France fondeur en 1734

2015

BRUT

À REIMS

MILLÉSIMÉ

LABORÉ PAR TAITTINGER, REIMS, FRANCE

Ein eleganter Jahrgang!

Das Jahr 2015 war von einem klassischen Vegetationszyklus geprägt. Ein sehr milder Winter ging in einen kontrastreichen Frühling über: Die Ausbildung der Beeren erfolgte zur üblichen Zeit im Juni bei sonnigem, trockenem Wetter. Der Sommer bot viele Sonnentage und kaum Regen. Die Reifung der Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben wurde Ende August durch die lang erwarteten Regenfälle begünstigt. Mitte September erfolgte die Ernte bei herbstlich kühlem Wetter. Daraus entstanden frische, fruchtige Weine – wirklich große „Klassiker“. Der Taittinger Brut Millésimé setzt sich nur aus Weinen der ersten Pressung zusammen, einer Assemblage aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir. Die Grand-Cru-Lagen der Champagne tragen darin mit 70% einen wichtigen Anteil. Weitere 30% stammen aus ausgewählten Dörfern, die sogar alle als Premiers Crus klassifiziert sind. Eine fünf Jahre andauernde Kellerreifung begünstigt schlussendlich die volle Entfaltung dieses hervorragenden Jahrgangs.

In der Nase ist der Jahrgang 2015 präzise, rein und fruchtig. Er weist eine unglaublich aromatische Feinheit und schöne Mineralität auf. Diese lebendige Frische spiegelt sich in einem Bouquet weißer Blumen (Orangenblüten, Lindenblüten, Geißblatt) wider. Aromen frischer Früchte (Limette, weißer Pfirsich) bieten einen Kontrast, der von leichten Röstnoten ergänzt wird. Im Gaumen ist er zunächst energiegeladen, präzise und damit perfekt eingebunden. Damit wird der Wein durch seine süßen, reichhaltigen und fruchtigen Eigenschaften charakterisiert, die eine erstklassige Struktur, Feinheit sowie ausgeglichene Harmonie bieten. Der langanhaltende Abgang ist fast kreadig und umspielt den Gaumen mit einem salzigen Geschmack.

Der Taittinger Brut Millésimé 2015 stellt damit die perfekte Kombination eines Terroirs, eines Jahres, eines Klimas und dem Stil unseres Hauses dar. Genau diesen Ausdruck, die Feinheit und Reife unserer Terroirs spüren Sie bei der Verkostung dieses Jahrgangs. Jung getrunken weiß er sich hervorragend allein zu präsentieren und wird später - mit den Jahren - seine großzügige Struktur zu feinen Speisen und kulinarischen Kreationen offenbaren...



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims