

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS
2012

Der kontrastreiche Jahrgang 2012 erweist sich für Champagner als ausgezeichnet. Das Jahr war von klimatischen Extremen geprägt, die für die Reben herausfordernd waren: Nach Frostperioden im Februar und Mai folgten milde Perioden mit Hagelschlag von April bis Juli, die von einer leichten Sonnenperiode abgelöst wurden. Daraus entstanden eher geringe Erträge mit einem seltenen Reifegrad, die einen harmonischen und ausgewogenen Champagner hervorbrachten.



Die Chardonnay-Trauben für den Comtes de Champagne Blanc de Blancs stammen aus den fünf als „Grands Crus“ klassifizierten Dörfern der Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger und Oger. Dieses Terroir ist einzigartig und erstreckt sich über knapp 20 km. Der jahrtausendealte Kreideboden bildet einen wahren Wasser- und Wärmespeicher. Weiße Trauben gedeihen perfekt auf diesen Böden, aus denen sie Mineralität, Kraft und Aroma schöpfen. Für die Herstellung des Comtes de Champagne wird nur die „Cuvée“ verwendet, die absolute Finesse garantiert. Fünf Prozent der Weine, die in ihn einfließen, 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. Während der zehnjährigen, langsamen Reife in unseren Weinkellern hat die Zeit ihr Werk getan. Sie ermöglicht diesem einzigartigen Jahrgang, sich mit außergewöhnlicher Energie und einem ebensolchen Reifepotenzial zu präsentieren.

Nun muss die Geschichte nur noch fortgeführt werden. Der Genuss einer Flasche dieses Jahrgangs 2012 steht für einen außergewöhnlichen Moment, der hält, was er verspricht: ein sowohl optisch als auch geschmacklich einzigartiges Sinneserlebnis! Kristallklar mit einem glänzenden Schimmer dezenter Goldreflexe. Die Perlage ist fein, zart und lebendig.

Die reife Nase schickt uns in ein Reich sinnlicher Aromen, die durch kandierte Zitrusfrüchte, Williamsbirnen und Aprikosen geprägt sind. Dieser Comtes de Champagne erinnert an Noten von Brioche, Zitronenbaiser, Nougat und Mandeln.

Ein durch Fülle geprägter und reichhaltiger Wein mit großer mineralischer Kraft, aus Chardonnay-Trauben mit leichtem Jodcharakter.

Der großzügige Gaumen baut auf einer kreidehaltigen Struktur auf, die ihm eine einzigartige Intensität verleiht und von einer feinen und präzisen Säure unterstrichen wird. Eine aromatische Vielfalt wird durch Noten reifer Zitrusfrüchte abgerundet und endet mit einem salzigen und langen Abgang. Dieser Comtes de Champagne 2012 verfügt über eine natürliche Intensität und außergewöhnliche Reinheit der Frucht. Dadurch entwickelt er eine tolle Dynamik und Finesse.

Durch die Intensität dieses Comtes de Champagne 2012 scheint die Zeit stehen zu bleiben und lässt das volle Reifepotenzial dieser einzigartigen Cuvée erahnen. Basierend auf seiner schönen Struktur und der Entstehung auf hellen, weißen Böden, entfaltet der Jahrgang eine seltene Intensität mit optimalem Reifegrad.

Bis zum Höhepunkt seiner Reife kommt er in den Genuss höchster Aufmerksamkeit – seine strengen Herstellungskriterien schließen eine Massenproduktion 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 aufgrund seiner unglaublichen Jugend und kristallklaren, straffen Textur.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims