

**TAITTINGER**  
*COMTES DE CHAMPAGNE*  
GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS  
**2013**

Das Jahr 2013 entfaltete sich spät und ist damit eines der letzten Jahrgänge, die erst im Oktober geerntet wurden. Der Frühling ließ nach einem besonders langen und kalten Winter auf sich warten. Mitte April dann, wurde es außergewöhnlich heiß und es folgte ein trockener und intensiver Sommer mit über 800 Sonnenstunden – so viele wie noch nie zuvor in der Champagne! Die Trauben entwickelten sich daher prächtig und kraftvoll. Einige leichte Regenfälle Anfang September sorgten dann zuletzt dafür, dass die Trauben ihr volle Reife gewinnen konnten.



COMTES  
DE CHAMPAGNE  
GRANDS CRUS · BLANC DE BLANCS  
TAITTINGER  
2013  
*Reims, France*  
CHAMPAGNE

Der Comtes de Champagne Blanc de Blancs zeichnet sich durch seine exklusive Zusammensetzung aus Chardonnays aus. Sie stammen aus den prestigeträchtigen Dörfern der Côte des Blancs, die als „Grands Crus“ klassifiziert sind: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger und Oger. Dieses einzigartige und seltene Terroir erstreckt sich über einen schmalen Streifen von nur 20 Kilometern. Das bereits über Jahrtausende alte Kreidevorkommen an seiner Oberfläche, kreierte ein natürliches Wasser- und Wärmereservoir, das ideale Bedingungen für das Gedeihen der weißen Trauben schafft. Aus diesen Böden schöpfen die Trauben ihre Mineralität, Kraft und aromatische Feinheit.

Bei der Herstellung des Comtes de Champagne wurden ausschließlich die besten „Cuvées“ verwendet, was von einem außergewöhnlichen Anspruch an die Finesse zeugt. 5 % der Weine, die diesen hervorragenden Champagner komponierten, reiften vier Monate lang in Eichenfässern, die jedes Jahr zu einem Drittel erneuert werden. In der finalen Assemblage entstanden daraus feine Röstnoten.

Während der zehnjährigen langsamen Reife in unseren Weinkellern hat die Zeit ihr Werk getan. Sie hat es diesem Jahrgang ermöglicht, sich mit außergewöhnlicher Kraft und einem ebensolchen Reifepotenzial zu entfalten. Nun muss er nur noch die Fortsetzung seiner Geschichte schreiben. Der Genuss einer Flasche des Jahrgangs 2013 steht für einen ganz außergewöhnlichen Moment, der hält, was er verspricht: ein sowohl optisch als auch geschmacklich einzigartiges Sinneserlebnis! Klar, mit einem schönen, funkelnden Gold-Gelb und einer Perlage, die ebenso fein wie lebhaft ist.

Der einzigartige Jahrgang besticht durch seine Präzision, Fülle und Aromen von Noten reifer Zitrusfrüchte und Gebäck. Seine Nase entführt uns in ein Reich der Frische. Sie öffnet sich sanft und geht über in natürlich kräftige Aromen. Feine Säurenoten runden das Bouquet perfekt ab.

Am Gaumen ist der Blanc de Blancs ausdrucksstark und überzeugt mit einer wunderbar belebenden Perlage. Noten von Ingwer und Lakritz ergänzen den frischen Abgang. Er überzeugt durch seine besondere Dynamik und auffallend reine Aromen. Sie erwecken auf wunderbare Weise den salzigen und mineralischen Charakter der großen Terroirs der Côte des Blancs.

Mit dem Comtes de Champagne 2013 steht die Zeit still und die bemerkenswerte Intensität lässt das gesamte Lagerungspotenzial dieser Cuvée nur erahnen. Ein wunderbar strukturierter Champagner, der durch eine außergewöhnliche Reife und seltene Intensität geprägt ist.

Bis zum Höhepunkt seiner Reife genießt er höchste Aufmerksamkeit – seine strengen Herstellungs-kriterien schließen eine Massenproduktion aus. Dieser Champagner ist die perfekte Begleitung für besondere Anlässe und passt ideal zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten, feinen Krustentieren oder Fisch. Bei einer optimalen Serviertemperatur von 11 °C überzeugt er durch seine bemerkenswerte Jugend und straffe Textur bereits beim ersten Schluck.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

REIMS FRANCE