

LIMITIERT

00704113 | 2013

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



Champagne Taittinger



Frankreich
Champagne



trocken



100 % Chardonnay



96 Robert Parker

98 James Suckling



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Comtes de Champagne Blanc de Blancs ist der Star aus dem Hause Taittinger. Er zeichnet sich durch seine exklusive Zusammensetzung ausgewählter 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, kreiert 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.



Speiseempfehlungen

Hummer/Languste
Austern
Lachs/Waller/Karpfen pochiert
Thunfisch roh
Kalb
Wild



Serviertemperatur

8.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
größer 30 Jahre

HERKUNFT

Boden	Kalkboden, Kalkstein
-------	----------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung
Reifung	in Flaschenreifung im Barrique 4 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3016570001412 3016570025272

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Champagne Taittinger 551100 Reims FR



WEINNOTIZ

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 der bemerkenswerte Charakter lässt das gesamte Lagerungspotenzial dieser Cuvée nur erahnen. Ein wunderbar strukturierter Champagner, der durch eine außergewöhnliche Reife und seltene Intensität geprägt ist.

WEINBEREITUNG

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.

PRODUZENTEN-INFO

Champagne Taittinger ist eines der letzten großen Champagnerhäuser in Familienbesitz. Bereits seit sieben Generationen wird das reiche Erbe der Familie im Einklang mit Können, Tradition und kompromisslos hohen Qualitätsstandards erfolgreich weitergegeben. Seit nun mehr als 4 Jahren leiten Vitalie und ihr Bruder Clovis die Geschicke des Unternehmens und streben mit einem leidenschaftlichen Team unermüdlich danach, den Stern der Marke Taittinger weltweit zum Leuchten zu bringen – Eine wahre Mission des Glücks.

Die Weinberge von Taittinger erstrecken sich über 288 ha auf 37 verschiedene Cru-Lagen, die zu den besten der Champagne zählen. Als Pionier in dem Bereich hat Taittinger bereits 90% seiner Rebflächen begrünt, was in der Champagne bei einem Weingut dieser Größe einzigartig ist. Auf dem Weg zu einem 100% ökologisch geführten Weingut arbeitet Taittinger beharrlich an der Umstellung auf nachhaltigen Weinbau und erhielt aus diesem Grund bereits die Zertifizierungen „Haut Valeur Environnementale“ und „Nachhaltiger Weinbau in der Champagne“.