

LIMITIERT



00704114 | 2014

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

 Champagne Taittinger

 Frankreich
Champagne

 Chardonnay

 97 Robert Parker

97 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, kriert 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
3016570035479

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

Zeitlos. Strahlend. Unverkennbar. Der Star aus dem Hause Taittinger verkörpert das Erbe höchster Handwerkskunst und die pure Eleganz der besten Chardonnay-Trauben der Grands Crus der Côte des Blancs. Der Jahrgang 2014 besticht durch seine besondere Balance: ein milder Winter, ein sonniger Frühling und ein eher kühler Sommer schufen ideale Bedingungen für eine langsame, präzise Reife der Trauben. Das Ergebnis ist eine Cuvée voller Frische, Energie und Ausdrucksstärke.

Die Nase verführt mit mineralischer, leicht salziger Frische, gefolgt von Aromen von gerösteter Brioche, Zitronenbaiser, Haselnuss und Mandel. Nach wenigen Momenten öffnen sich Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und aromatischen Kräutern, die die Lebendigkeit des Jahrgangs 2014 perfekt widerspiegeln.

Eine elegante Struktur, leichte Bitternoten und ein langes, salzig-mineralisches Finale machen diesen Champagner zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob als funkelnder Auftakt oder elegante Begleitung – dieser Blanc de Blancs verwandelt besondere Momente in unvergessliche Augenblicke. Santé!

WEINBEREITUNG

Bei der Herstellung des Comtes de Champagne wurden ausschließlich die besten „Cuvées“ verwendet, was von einem außergewöhnlichen Anspruch an die Finesse zeugt. 6-8 % der Weine, die diesen hervorragenden Champagner komponierten, reiften 4-6 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“.