Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

TAITTINGER

Comtes de Champagne
Blanc de Blancs AC



Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Taittinger**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	9 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	5`500`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 96, Parker 95+

Vielschichtige Nase, mit Aromen von gezuckerter Brioche und gerösteten Nüssen, dazu frische Noten von weissem Pfirsich, Birnen und etwas Limette und Grapefruit. Mit der Zeit zeigen sich auch Orangenblüten Töne, helles Nougat und etwas Lakritz. Am Gaumen fein cremige Perlage, präzise, mit viel Druck, Zug und Spannung, mineralisch geprägt, dabei jedoch gleichzeitig cremig, mit wunderbarer, eleganter Finesse und Frische. Langes, mit zart salzigen Tönen untermaltes Finish.

Empfehlung

Passt hervorragen zu verschiedensten Fischgerichten, bevorzugt pochiert mit feiner Weissweinsauce, aber auch zu Krustentieren und hellem Fleisch und Geflügel.

Produzent

Taittinger, dessen Ursprung das Haus Forest & Fourneaux ist und nach dem Kauf durch Pierre Taittinger 1932 seinen heutigen Namen trägt, ist ein aristokratisches Grossgewicht unter den Champagnerhäusern: trotz 288 Hektar eigener Rebfläche auf 34 unterschiedlichen Crus reicht das Traubengut nur zur Hälfte der Produktion. Der Rest kommt von Vertragspartnern. Der Chardonnay-Anteil ist mit einem Drittel recht hoch. Trotzdem zeichnet die Taittinger-Champagner - den Blanc de Blancs aus-genommen - stets eine typische Fülligkeit aus: Dies beginnt mit dem Brut ohne Jahrgang und setzt sich mit aufsteigender Qualität der Cuvées fort, stets begleitet von einem Zuwachs an Fülligkeit und Konzentration, aber auch von Eleganz und

Klarheit. Die Prestigecuvée Comtes de Champagne - benannt nach dem einstigen Sitz des Grafen der Champagne, der heute zu Taittinger gehört, und gewidmet dem Grafen und Poeten Thibaud IV (13. Jahrhundert) - gibt es als Blanc de Blancs (seit 1952) und als Rosé (70% Pinot Noir, 30% Chardonnay seit 1966). Ab jenem Moment, wo der weisse Comtes de Champagne als neuer Jahrgang auf den Markt kommt, bedeutet dies: faszinierendes Bouquet. Am Gaumen ist er luxuriös opulent, cremig, und dazu auch saftig. Dem weichen, kirschenartig-weinigen Comtes de Champagne Rosé steht es jeweils gut an, noch ein, zwei Jahre im Keller liegen zu dürfen. Und Eile ist nicht geboten: Langlebigkeit ist beiden Cuvées eigen.