



Comtes de Champagne 2013

Champagner Taittinger

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Champagner Taittinger
Ausschanktemperatur	10-12°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Blauschimmelkäse, Meeresfrüchte, pur, Tapas
Grösse	75 cl
Jahrgang	2013
Artikelnummer	95010191

Bemerkungen

Das Champagnerhaus Taittinger wurde im Jahr 1931 gegründet. Es ist bis heute in Familienbesitz und zwar als das letzte Haus der so genannten "Grandes Marques". Geführt wird es von Pierre-Emmanuel Taittinger und seinen beiden Kindern Vitalie und Clovis. Die Rebflächen erstrecken sich über 288 Hektaren, darunter 34 Grand Cru Lagen. Diese sind mit den klassischen Champagnersorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier bestockt. Die Marke Taittinger ist Kult und als letzter grosser Familienbetrieb der Champagne eine Besonderheit. Die Qualität des Champagners ist unbestritten und verkörpert puren Genuss in überirdischen Sphären. Die junge Generation hat das Ruder inzwischen fest in der Hand und führt das grosse Erbe mit Leidenschaft, Innovation und Kreativität in die Zukunft.

Degustationsnotizen

Die Farbe dieses Champagners erstrahlt in einem königlichen zarten Hellgelb. Die feinen, leichten Bläschen steigen in einer permanenten Perlenkette zur Oberfläche und bilden eine zarte Mousse. Die Nase zeichnet sich zunächst durch ihren fruchtig-frischen und feinen Charakter aus, mit Anklängen von Mandarine. Sie erreicht danach ihren Höhepunkt mit Aromen von reifen Früchten und Gebäck mit Rosinen und kandierten Früchten. Nach einem ebenso lebendigen wie milden Auftakt zeigt sich die Gaumenmitte mit Grapefruit -Noten schön geschmeidig, reich und vollmundig. Das feine und lange Finale erinnert mit seinem würzigen Aroma an

Lakritzstangen. Comtes de Champagne Blanc de Blanc 2006 ist ein Champagner, der sich durch seine Reife und Feinheit auszeichnet. Er entfaltet seinen aromatischen Reichtum gleich von Anfang an und verspricht ein interessantes Lagerpotenzial.

Passt zu

Apéro, Meeresfrüchte, Krustentiere, Fisch, Kalb, Geflügel, Dessert. Champagner passt zu allem!