



2006 Comtes de Champagne Blanc de Blancs in GP

International Wine & Spirit Competition: Silver Outstanding für JG 2006, International Wine Challenge: Bronzemedaille JG 2006-Juli 2015, Gilbert & Gaillard: 99 Punkte JG 2006, Decanter: Goldmedaille JG 2006-World Wine Award 2015, Sommelier Wine Award: Silbermedaille JG 2006, Wine Spectator: 94 Punkte JG 2006-Nov. 2015, Jancis Robinson: 19 / 20 Punkte JG 2006-Nov. 2013

Artikelnummer	00704406
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Chardonnay: 100%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: brillantes, sehr helles Strohgelb bis Hellgold, zarte Bläschen, die regelmäßig als feinste Perlenschnüre aufsteigen

Duft: in der Nase üppig, elegant mit lebhaft frischem Bouquet zuerst von Blüten und Zitrusfrüchten, wie Mandarine, Grapefruit, Blutorange, die sich zu reiferen Noten von Rosinen, kandierten Früchten und Gebäck entfalten

Geschmack: am Gaumen ausdrucksvoll, vollmundig und lebendig mit rassiger, gut eingebundener Säure, spürbar mineralisch, geradlinig und zugleich geschmeidig, charmant mit Aromen von Grapefruit, kandierten Aprikosen, Passionsfrucht, Biskuit und Anis, wunderschöne Länge mit einem Hauch von Lakritz im feinen, leicht kerdig mineralischen Finale Taittingers Blanc de Blancs Prestige Cuvée bleibt pure Eleganz.

Serviervorschlag:

der kleine Luxus zu allen besonderen Anlässen oder um sich selbst etwas sehr Gutes zu gönnen als eleganter Solist zum Aperitif ebenso wie als raffinierter Speisenbegleiter zu Edelfischen, Schalen- und Krustentieren aus dem Meer (roh, asiatisch, gebacken, gegrillt) oder zu kalten Wildpasteten

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	1
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Weinberge der Côte des Blancs, die sich südlich der Champagner-Metropole Épernay erstrecken, gelten als Topherkunft für Chardonnay, der hier über 95 Prozent der Rebfläche für sich beansprucht. Taittingers Comtes Blanc de Blancs ist ein sortenreiner Chardonnay, der ausschließlich aus den Grand-Cru-Lagen dieser Herkunft stammt. Alle Trauben werden behutsam von Hand gelesen und noch vor Ort so sanft wie möglich im Ganzen gepresst. Die vorgeschriebene Auspressrate für Champagner liegt bei 2550 Litern Most aus 4000 kg Trauben. Die ersten 2050 Liter liefern den feinsten Most, die sogenannte Cuvée. Allein diese Erstpressung verwendet Taittinger für seinen Comtes de Champagne.

Die Moste werden zügig vergoren und etwa fünf Prozent der Weine in neuen Eichenholzfässern ausgebaut, um dem Champagner ein dezentes Plus an Kraft und Struktur am Gaumen zu verleihen. Jedes Jahr wird ein Drittel dieser Fässer erneuert. Der Kellermeister vermählt nun die Weine zu seiner Grundweincuvée, die neben Jahrgang und Herkunft immer auch die charakteristische Eleganz und Finesse des Hauses Taittinger zum Ausdruck bringt. Versehen mit der Fülldosage aus Wein, Zucker, Hefe wird diese nun auf die Flaschen gefüllt und zur Zweitgärung, der 'prise de mousse' in den langen, tiefen Kreidestollen der Taittinger-Kellerei in Reims für acht bis zehn Jahre zur Reife gelegt. Gegen Ende der Reifezeit lässt man durch 'remuage', das regelmäßige Rütteln, Drehen und nach und nach Überkopfstellen der Flaschen, den Hefesatz allmählich in den Flaschenhals sinken. Für die Prestige Cuvée erfolgt diese Arbeit von Hand. Beim Degorgieren wird der Hefesatz entfernt und die entstandene kleine Fehlmenge mit der Versanddosage ersetzt, die den Comtes de Champagne Blanc de Blancs als 'Brut' klassifiziert.

Boden

leicht erwärmbar, gut wasserdurchlässige Oberböden aus Sand und Ton über einem Untergrund aus Kreidefels (Belemniten-Kreide) mit hoher Wasserspeicherkapazität

Weinnotiz

In ganz besonderen Jahren verwandelt Taittinger ausgesuchte Trauben der besten Weinberge, Lagen und Parzellen der Côte des Blancs in einen Jahrgangschampagner von einzigartiger Finesse: Comtes de Champagne Blanc de Blancs ist die sortenrein aus Chardonnay gekelterte Prestige Cuvée des Hauses. Ein gewisses 'penchant' für den Chardonnay hatte Taittinger schon immer. Und hat es bis heute. Daran lässt auch Generaldirektor Pierre-Emmanuel Taittinger keinen Zweifel, wenn er betont: "Wir definieren uns selbst als ein Chardonnay-Haus." Die weiße Traube steht für den vollendeten Spagat von duftiger Eleganz zu außergewöhnlicher Langlebigkeit und ist ein vollendeter Botschafter ihrer Herkunft ihres Weinbergs ebenso wie ihrer Kellerei, wenn sie, wie kaum eine andere Rebsorte, die duftigen Reifenoten der langen Hefesatzlagerung und die unverkennbare Stilistik ihres Hauses Taittinger zum Ausdruck bringt.

Den ersten Comtes de Champagne hatten die Brüder Claude und François Taittinger in den 1950er-Jahren erschaffen. Der elegante Blanc de Blancs harmonierte perfekt mit der damals tatsächlich noch neuen 'Nouvelle Cuisine' und ihren feinen, betont schlanken Rezepturen. Raffiniert, exquisit und zugleich mit einem außergewöhnlichen Potenzial ausgestattet wurde Taittingers Prestige Cuvée zur Quintessenz der bis heute unverwechselbaren Stilistik des Hauses Taittinger. Comtes de Champagne Blanc de Blancs wird nur in Jahren bereitet, in denen Winzer und Kellermeister gleichermaßen von der herausragenden Qualität ihrer Trauben und Weine überzeugt sind. Der Chardonnay stammt aus den Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs. Ausschließlich Weine der ersten Pressung werden verwendet und der Champagner mindestens fünf, meist bis zu zehn Jahre in den langen, dunklen Kreidestollen der ehemaligen Abtei Saint-Nicaise zur Reife gelegt, die heute der Taittinger-Kellerei in Reims angehört.

Inverkehrbringer:

Champagne Taittinger
551100 Reims
Frankreich

EAN-Code

3016570001429

EAN-Code Karton

3016570011909