



2007

# Comtes de Champagne Rosé in GP

Wine Advocate: 96 Punkte

Artikelnummer	00704807
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Pinot Noir: 70%, Chardonnay: 30%

## Beschreibung:

Farbe und Perlung: glänzendes Erdbeerrosa, delikates Mousseux aus hauchzarten Bläschen, die

unablässig in feinsten Perlenschnüren im Glas aufsteigen

Duft: in der Nase zuerst deutliche Noten von Zitrusfrucht, Blutorange, etwas Himbeere, dann reifere Anklänge von kandierten roten und schwarzen Früchten, Quittenpaste und Crème de Cassis

Geschmack: am Gaumen konzentriert mit fruchtigen Aromen von eingelegten Kirschen, Erdbeeren, Pfirsich, etwas kandiertem Ingwer, süßem Gebäck (Biskuit, Vanille, Zitronenschale) und gerösteten Haselnüssen, zunehmend vollmundig, wenig, strukturiert und frisch mit attraktivem Säure-Süße-Spiel, im Finale geschmeidig, sehr lang, seidig und ausdrucksvoll noch spürbar jugendlich (2015), doch unverkennbar mit dem Potenzial, der Größe und Klasse des Spitzenchampagners ausgestattet

## Serviervorschlag:

zu allen besonderen Anlässen, als eleganter Aperitif ebenso wie als erlesener Speisenbegleiter zu rosa gebratenem Lammfleisch und Geflügel, feiner Birnentarte oder einem fruchtigen Gratin von roten Beeren

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

## Weinbearbeitung

Die streng ausgewählten Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben für Taittingers Comtes de Champagne Rosé stammen ausschließlich aus den Grand Cru-Lagen der Montagne de Reims sowie der Côte des Blancs. Um garantiert nur vollkommen gesunde und unversehrte Traubenbündel zu ernten, werden alle Trauben selektiv von Hand gelesen und unverzüglich, doch so sanft wie möglich im Ganzen gepresst. Die Auspressrate ist für Champagner mit maximal 2550 Litern Most aus 4000 kg Trauben vorgeschrieben. Die ersten 2050 Liter liefern den feinsten Most, die sogenannte Cuvée. Allein diese Erstpressung verwendet Taittinger für seinen Comtes de Champagne. Die Weine werden zügig vergoren, Chardonnay und der überwiegende Teil des Pinot Noirs zu Weißwein, nur zwölf Prozent der roten Rebsorte werden zu Rotwein bereitet, der später der Gesamtcuvée die feine Roséfarbe verleiht. Ein Teil der Weine reift kurze Zeit im Fass und erst danach wird die Assemblage 2006 komponiert, mit der Füll dosage versehen auf die Flaschen gefüllt und in den tiefen Kreidestollen der Taittinger Kellerei in Reims für mindestens fünf, meist acht Jahre und länger zur Reife gelegt, um das feine

Mousseux zu bilden und sich harmonisch mit aromatischer Fülle, Struktur und unnachahmlicher Eleganz zu vollenden.

#### Boden

vorwiegend Belemniten-Kreide, in der Montagne de Reims Kreidehänge mit Sand, Ton, Sandstein und Mergel über Belemniten- und Micrasterkreide, in der Côte des Blancs Sand und Ton über Kreidefelsen mit guter Wasser- und Wärmespeicherkapazität

#### Weinnotiz

Taittinger's Comtes de Champagne Rosé wird nur in Ausnahmeharvesten bereitet, wenn Trauben und Weine den Maximalansprüchen der Kellermeister hundertprozentig genügen. Neben dem sortenrein aus Chardonnay gekelterten Blanc de Blancs, Taittinger's Hommage an die edle weiße Champagnerrebe, bereitet man eine zweite Prestige Cuvée, den Comtes de Champagne Rosé, ein Champagner ganz im Zeichen der Sinnlichkeit, der die aromatische Vielfalt zweier Rebsorten, Pinot Noir und Chardonnay auf unnachahmlich feine und raffinierte Weise miteinander vereint. Die Trauben stammen ausschließlich aus Grand Cru-Lagen der Champagne, werden behutsam von Hand gelesen, sanft gekeltert, ausgebaut, vermählt und lange Jahre auf den Feinhefen gereift, um zu diesem einzigartig eleganten, charmanten, facettenreichen Champagnererlebnis zu verschmelzen. "Finesse en rose" à la Taittinger mit beeindruckendem Reifepotenzial.

Seit 1734 steht der Name Taittinger für feinsten Champagner. Das Haus in Reims liefert Qualität der Spitzenklasse vom eleganten Brut Réserve NV bis zu seiner Prestige Cuvée, dem Comtes de Champagne. Ungeachtet mancher Turbulenzen ist Taittinger heute eines der nur noch sehr wenigen familiengeführten Champagner-Häuser. Treu dieser alten Tradition liegt sein Geschick in den Händen von Generaldirektor Pierre-Emmanuel Taittinger, der das Unternehmen gemeinsam mit seinen Kindern, Tochter Vitalie und Sohn Clovis leitet und mit ihnen für die ausgesuchte Qualität, Eleganz und den unvergleichlichen Charakter eines jeden Taittinger Champagners zeichnet. So vielfältig und facettenreich die einzelnen Cuvées des Hauses auch sein mögen, allen gemeinsam ist die Finesse und charmante Leichtigkeit gepaart mit einer eindrucksvollen Langlebigkeit für die Champagne Taittinger in der ganzen Welt berühmt ist.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570001511
EAN-Code Karton	3016570001511