



# 2012 Taittinger Comte de Champagne

**Blanc de blanc**

<b>Typ</b>	Champagner / Schaumwein
<b>Produzent</b>	Taittinger
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC/MO
<b>Ausschanktemperatur</b>	6 - 8° C
<b>Trinkreife</b>	10 - 12 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	54500786

## Bemerkungen

Als letzte der sogenannten grandes marques befindet sich das Champagnerhaus Taittinger, gegründet 1931, nach wie vor in Familienbesitz. Die Familie Taittinger, seit fast einem Jahrhundert an der Spitze des Unternehmens, strebt ständig nach höchster Qualität. 288 Hektaren Rebfläche, verteilt auf 34 Grand Cru Lagen und bestockt mit Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, gehören heute zu Taittinger. Unseren Familiennamen auf eine Flasche zu schreiben, bedeutet Verantwortung und Verpflichtung in jedem Augenblick. Diese Unterschrift beinhaltet sowohl unsere Expertise der Vergangenheit als auch unser Engagement für morgen, sagt Pierre-Emmanuel Taittinger stolz. Ein Engagement, das er seit 40 Jahren verkörpert und das er heute gemeinsam mit seinem Sohn Clovis und seiner Tochter Vitalie teilt. Als eingespieltes Familien-Trio verfolgen sie die gleichen Ziele und ergänzen sich in ihrer Arbeit und Kreativität perfekt. Das ist die Familie Taittinger.

## Passt zu

5% des Grundweines werden in neuen Barriques vergoren, der grosse Rest im Stahltank. Sehr lange Reifung auf der Hefe, der Comtes de

Champagne Blanc de Blancs bleibt bis zu 10 Jahre in den Kreidebrüchen unter Saint-Nicaise, bevor er herauskommt.

**Degustationsnotizen**

Die Ikone von Taittinger! Dieser Jahrgang ist erst ganz am Anfang seiner Fähigkeiten und zeigt nur einen Bruchteil seines Potenzials. Helles Gold. Üppig mit Gourmetnoten von Lebkuchen, Lakritz und Baiser. Wunderbare Mineralität, begleitet von Aromen von Weinbergspfirsich und Mandarinschalen und abgerundet durch süsse Gewürznoten von Anis. Einfach atemberaubend!