



Champagne Taittinger Comtes de Champagne

Champagne AOC
Taittinger
2006

Das im Jahre 1734 gegründete Unternehmen ist nach wie vor im Besitz der Familie, die seit Generationen eine bedeutende Rolle im politischen und wirtschaftlichen Leben Frankreichs spielt. Der familiäre Charakter des Hauses Taittinger, einer der letzten Betriebe der Champagne, der den Namen seiner Unternehmensführung trägt, bürgt für permanente Entwicklung ausgezeichneter Qualität und Wahrung der Tradition. Zum Champagnerhaus gehören rund 260 Hektar Weinberge, die sich gleichmässig auf die besten Crus verteilen und Champagner hervorbringen, welche Finesse und Leichtigkeit verkörpern.

Herkunft

Frankreich, Champagne

Traubensorten

100% Chardonnay

Vinifikation

5% des Grundweines werden in neuen Barriques vergoren, der grosse Rest im Stahltank. Mehrjährige Reifung auf der Hefe!

Degustationsnotizen

In der Nase Zitronenschale, Meringue, geröstete Haselnuss und Mango, im Gaumen sehr elegant, seidige Textur und cremige Mousse, ein wuchtiger Comtes mit dichter, reifer Frucht.

Geniessen zu

Apéro, edlen Fischgerichten und Meeresfrüchten

Auszeichnungen

Robert Parker 94/100
