

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS ROSÉ
2011

Der sehr kontrastreiche, von früher Reife und einem trockenen Frühling geprägte Jahrgang 2011 zwang das Wurzelsystem der Reben, tief in die Erde zu greifen. Ein feuchter und kühler Sommer begünstigte den Beginn der Weinlese im August. Dieser Jahrgang verkörpert auf energiegeliche Weise die außergewöhnliche Verbindung zwischen den Grands Crus Pinot Noir und Chardonnay und verstärkt die Einzigartigkeit dieser Cuvée, die sich in die große Reihe ihrer Vorgänger einreicht – mit einem ausgeprägten Stil und Charakter, Ausgewogenheit und Reinheit.




COMTES
DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS - ROSÉ
TAITTINGER
2011
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1735

Der Comtes de Champagne Rosé besteht zu 40 % aus Chardonnay von den renommiertesten Grand-Cru-Terroirs der Côte des Blancs und zu 60 % aus Pinot Noir aus den Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims. Zusätzlich enthält die Assemblage 14 % rot vinifizierte Pinots aus Bouzy. Die lange Mazerationszeit verleiht dem Wein eine schöne Tanninstruktur mit Aromen nach roten und schwarzen Früchten.

Der Jahrgang 2011 präsentiert sich in einer verführerischen Robe, mit einem schönen Glanz und einer ausdrucksstarken roségoldenen Farbe. Leicht schimmernde rote Reflexe heben die außerordentliche Finesse und Zartheit der Perlage hervor. Dies ist ein dichter und gehaltvoller Champagner, aus Chardonnay-Trauben mit einem ausgeprägten Charakter und Pinot-Noir-Trauben, die sich durch ihre Fruchtigkeit und Präzision auszeichnen.

Dieser Jahrgangs-Champagner verströmt verführerische Noten von Lebkuchen, schwarzen Früchten, Kirschen, Akazienblüten und Mandarinschale, subtil untermalt mit den feinen Anklängen von Minze, Lakritz und milden Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich mit zart fruchtigen Noten und einer für ihn so bekannten ausdrucksstarken Struktur, die das kalkhaltige Terroir der Grands-Crus-Lagen widerspiegelt. 2011 ist ein einzigartiger Jahrgang, der die schöne Reife des Chardonnay samt seiner Mineralität offenbart, die so typisch für den Comtes de Champagne ist wie seine Finesse und die unverkennbare, salzige Frische.

Der Comtes de Champagne Rosé braucht Zeit, um sich zu entwickeln und seinen Höhepunkt zu erreichen. Bevor er das Licht der Welt erblickte, verbrachte der Comtes Rosé 2011 mehr als zwölf Jahre in den gallorömischen Kreidestollen von Saint-Nicaise, um seine Harmonie in aller Ruhe entfalten zu können. Der Champagner der gastronomischen Kunst par excellence. Er ist nicht nur ein außergewöhnlicher Aperitif, sondern auch ein wunderbarer Begleiter reiner, erlesener und harmonischer Gerichte.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE