

TAITTINGER  
*BRUT MILLÉSIMÉ*  
2016

Ein komplexer Jahrgang mit tiefen Aromen, so kontrastreich und anspruchsvoll wie das kontinentale Klima, dem er entstammt.

**TAITTINGER**



Das Jahr 2016 war von vielen Kontrasten geprägt und entwickelte sich überdurchschnittlich spät.

Das Weinjahr begann mit einem besonders milden Winter. Kühle Temperaturen bestimmten den März und wurden Ende April von einer ungewöhnlichen Folge schädlicher Fröste fortgeführt. Der Frühling ging mit einer ungünstigen Sonneneinstrahlung und sehr hohen Niederschlagsmengen einher, was die Entstehung von Falschem Mehltau begünstigte. Auch der Juli war verhältnismäßig kühl und regnerisch. Dieses launische Wetter verlangte von den Reben und den Winzern viel Anpassungsfähigkeit.

Anfang August setzte endlich (!) gutes Wetter ein. Dieses war bestimmt von viel Sonne, einigen Hitzephasen, die zu Trockenheit führten, jedoch für die Reben eine traumhafte Endphase bedeuteten. Die Weinlese fand dann Mitte September unter herbstlich kühlen Bedingungen statt. Sie erstreckte sich über einen besonders langen Zeitraum und der erste Griff zur Rebschere erfolgte je nach Gegend zwischen dem 10. und 27. September. Trotz einer geringeren Erntemenge als in den Vorjahren, waren die Trauben perfekt gereift und zeichneten sich durch eine hervorragende Qualität aus. Sie brachten elegante, frische und fruchtige Weine hervor: einfach große „Klassiker“!

Nach diesen anstrengenden Wetterbedingungen, war die gelungene Weinlese eine angemessene Belohnung und erfreute die Herzen aller Beteiligten..

Der Taittinger Brut Millésimé besteht ausschließlich aus Weinen der Erstpressung, einer Assemblage aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Noir. Die Grands Crus der Champagne machen mit 70 % einen bedeutenden Anteil aus, während die restlichen ausgewählten Dörfer alle als Premiers Crus klassifiziert sind. Eine lange Kellerreifung von über 5 Jahren förderte die einzigartige Entfaltung.

Die Nase des Jahrgangs 2016 lässt eine schöne Komplexität erkennen. Es zeigen sich blumige Aromen von Weißdorn und angenehme Noten von Birne, Kumquat, Eisenkraut, Lebkuchen und weißen Blüten sowie eine dezente Mentholnote.

Am Gaumen offenbart er eine herrliche Kraft, der Auftakt ist frisch und dynamisch mit Akzenten von Blumen, wie Geißblatt in Verbindung mit feinen Pfirsich- und Zitrusnoten. Der Abgang ist subtil und hinterlässt einen schönen aromatischen Nachhall mit einer leicht bitteren Orangenote. Die Eleganz der Kreideböden der Côte des Blancs und die kräftigeren Pinot Noirs der Montagne de Reims ergänzen sich hervorragend. Das Endprodukt ist eine perfekte Kombination aus Terroir, Jahr, Klima und Taittingers einzigartigem charakteristischem Stil.

Bei der Verkostung dieses Jahrgangs werden sich Ihnen der ganze Ausdruck, die Finesse und die Reife unserer Terroirs offenbaren.

Er eignet sich hervorragend als Aperitif zu rohem Schinken, Käse oder Garnelen. Dank seiner reichen Struktur kann er jedoch auch zu Lachs, Petersfisch, Thunfisch oder sogar zu einem Carpaccio von Jakobsmuscheln genossen werden.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

REIMS FRANCE