



2008

Comtes de Champagne Blanc de Blancs in GP

98 Punkte (Falstaff), **98 Punkte** (Wine Advocate)

Artikelnummer	00704708
Erzeuger	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	100% Chardonnay
Farbe	weiß
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	1
Auszeichnung	98 Punkte (Wine Advocate) 98 Punkte (Falstaff)

Beschreibung

Farbe und Perlage: hellgolden, von jugendlicher Brillanz, mit feinen grünlichen Glanzlichtern; extrem feines Mousseux, anhaltend und geschmeidig mit hauchzarten Perlen Duft: in der Nase tiefgründig, sehr pur und präzise, geprägt von den kalkhaltigen Böden der Côte des Blancs, und zugleich hochkomplex mit duftigen Aromen von Birnen, grünen Äpfeln, weißem Pfeffer, Zitrusfrüchten (Limette) und Orangenblüten, unterlegt mit mineralischen, leicht kreidigen Noten, Anklängen von blanchierten Mandeln, frischer Brioche und einer feinen warmen Röstnote Geschmack: am Gaumen ein Comtes de Champagne in Reinkultur mit vollkommener Balance von Konzentration, Fülle und Finesse; elegant, dicht und kraftvoll, mit enormer Spannung, markanter, leicht salziger Mineralität und klarer, perfekt eingebundener Säure, Aromen von weißfleischigen Früchten (Apfel, Birne, Pfirsich) und Grapefruit verschmelzen mit frischen mentholischen Anklängen, im Finale lang mit feiner Säurefrische, eine zarte Honignote erinnert an die zwölf Jahre der Reife und doch zeigt dieser Comtes eine beeindruckend jugendliche Energie und kraftvolle Lebendigkeit, die ihm ein exzellentes Potenzial versprechen

Serviovorschlag

der kleine Luxus zu allen besonderen Anlässen oder um sich selbst etwas sehr Gutes zu gönnen als eleganter Solist zum Aperitif ebenso wie als raffinierter Speisenbegleiter zu Edelfischen, Schalen- und Krustentieren aus dem Meer (roh, asiatisch, gebacken, gegrillt) oder zu kalten Wildpasteten

Alkoholgehalt	12.0 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Herstellung

Weinnotiz

Zutaten

Inverkehrbringer

Champagne Taittinger

551100 Reims

Frankreich