



Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs, Taittinger

Eine Legende und der ganze Stolz des Hauses Taittinger

Beschreibung:

Aromenprofil:

Zartes Gelb mit feinsten Perlage. Im Duft mit geröstetem Brioche, gelben Früchten, floralen Blütenaromen und salziger Mineralik. Am Gaumen ungemein zart, rassig, fruchtig-würzig, lang und persistent zugleich. Steinobst, Kräuter, frisches Gebäck und Anklänge von gerösteten Mandeln. Sehr gute Struktur und Komplexität, brillante Säure und Frische. Energievoller, verführerisch-animierender Champagner, einer der berühmtesten und edelsten Blanc de Blancs aus der Edelsorte Chardonnay, der ausschließlich aus den besten Grand Cru-Lagen der Côte des Blancs stammt.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Taittinger

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0458711

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs
Taittinger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Parker 94/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.