



## 2012 Comtes de Champagne Blanc de Blancs - Taittinger

WA95+

Der 2012 Brut Blanc de Blancs Comtes de Champagne zeigt sich von seiner besten Seite und bietet demonstrative Arome von süßen goldenen Obstbäumen, buttrigen Croissants, Pfirsich und Haselnüssen

Der 2012 Brut Blanc de Blancs Comtes de Champagne zeigt sich von seiner besten Seite und bietet demonstrative Arome von süßen goldenen Obstbäumen, buttrigen Croissants, Pfirsich und Haselnüssen. Mittel bis vollmundig, gepolstert und umhüllend, ist er ein reichhaltiger, strukturierter, weniger Comtes, der ein wenig an den brillanten 2002 erinnert. Wenn er mit mehr Zeit auf dem Korken an Spannung und Schnitt gewinnt (wie der 2002er und wie ich vermute, dass der 2012er es tun wird), wird er diese erste Bewertung konservativ erscheinen lassen.

---



### Taittinger

Champagner Taittinger ist einer der klingensten Namen der Champagne - große Reputation seit Generationen. Der Stil der Champagne ist fein und exquisit - mit hohem Chardonnay-Anteil

### FRANKREICH

#### Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.