



Blanc de Blanc

Taittinger Comtes de Champagne 2011

CHF 165.00

 75cl
 12.5%
 Chardonnay
AN 72147511

Vinifikation

5 % der Grundweine werden im Barrique vergoren, der Rest im Stahltank. Klassische Flaschengärung und Hefelagerung für mindestens 10 Jahre.

Degustationsnotiz Nase

Komplexe Aromatik nach Zitronenschale, exotischen Früchten, Meringue, geröstete Haselnuss und Brioche.

Degustationsnotiz Gaumen

sehr eleganter, feinperliger Auftakt, seidige Textur und cremige Mousse, ein wuchtiger Comtes mit dichter, reifer Frucht, im sehr langen Abgang mit mineralischen Kreidenoten und Caramell.

Passt zu

Austern, Hummer, edle Geflügel, vegetarische Gerichte.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre