

TAITTINGER, CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT COMTES DE CHAMPAGNE 2011



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Feuerstein
Schwarzpulver
Biskuit
Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot
Bratapfel
Kandierte Früchte
Mokka

STIL

herrlich gereift
finessenreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
Avize, Chouilly,
Cramant, Mesnil-sur-
Oger und Oger

Weinberg

WEINBEREITUNG