



TAITTINGER, NJEGOVI RAZNOVRSTNI ŠAMPANJCI

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 1999



LETNIK 1999

Leta 1999 so bile temperature nadpovprečno visoke. Trgatev se je začela v sončnem vremenu, kasneje pa jo je oviralo vztrajno deževje.

Kombinacija kislosti in alkohola je precej neobičajna in vina tega letnika so čista, enostavnega okusa in zrela. Chardonnay-evo grozdje razkazuje cvetne karakteristike velikih letnikov, medtem ko v grozdju modrega pinota, ki je tako prefinjeno kot dobro strukturirano, prevladujejo okusi po rdečem sadju.

Letnik 1999 lahko primerjamo z letniki 1982 ali 1988.

SESTAVA

Taittinger Comtes De Champagne Rose 1999 je zvrst sestavljena iz 70% modrega pinota (100% "grand crus"), katerega del (12%) je rdeče vino iz vinogradov Bouzy in iz 30% grozdja chardonnay iz vinogradov Cote des Blancs (tudi 100% "grands crus").

Uporaba sokov prvega stiskanja in petletno staranje v kletih so obogatili dobro uravnotežene sadne arome tega letnika in mu dodali še eleganco in pestrost.

POKUŠANJE

Je očarljive blede rožnate barve z rahlo svetlikajočimi prameni. Mehurčki so drobni in dolgotrajni ter tvorijo gosto penasto ogrlico.

Njegov vonj je nežen vendar značilen in prijetno svež ter namiguje na arome rdečega sadja (črnega ribeza, jagod, borovnic), ki se soočajo z odtenki hrušk in sirupa.

Prvi vtis ob pokušanju kaže na živahno in izrazito vino. Začetni okus po rdečem sadju se tiho umakne okusom, ki spominjajo na breskve in slive.

Na koncu je v ustih dobro uravnotežen in rahlo taninski okus, ki pa ostaja subtilen.

Povzamemo lahko z dejstvom, da se ta šampanjec ponaša z izjemno aromatično kompleksnostjo, ki dosega harmonično skladje med pritajenostjo in intenzivnostjo.

KDAJ GA PIJEMO

Taittinger Comtes De Champagne Rose 1999 je popoln šampanjec za slavnostne priložnosti in se izkaže kot elegantna spremljava vsem prefinjenim sladicam iz svežega sadja kot so pite z divjimi jagodami.

PROFIL

Taittinger Comtes De Champagne Rose 1999 je čutno vino s srcem.
