



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



DOM PÉRIGNON BLANC "TAKASHI MURAKAMI" EOY DOM PÉRIGNON 2015



Pinot Noir, Chardonnay



Frankreich / Champagne



75cl, 13% Vol.



40410715



AOC Champagne

CHF 243.00

Der Markenname Dom Pérignon kam durch den Kauf des Hauses Mercier zu Moët et Chandon - wohl der berühmteste Champagner überhaupt. Sie wird nur in guten Jahrgängen als spezielle Luxus-Cuvée aus besten Lagen, in weiss oder rosé, produziert. Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon (1638 bis 1715), war ein französischer Benediktinermönch. Er hat die Méthode champenoise, ein Verfahren der Flaschengärung zur Herstellung von Schaumwein, massgeblich mitentwickelt, nach heute herrschender Ansicht aber nicht erfunden.

Degustationsnotizen

Festliches Dinner

Vinifikation

Klassische Flaschengärung. Dosage 5gr./l

Charakter

Anfangs etwas düster, mit gerösteten Noten und Kakaopulver. Die Nase öffnet sich allmählich, wie ein Blumenstrauß mit Lindenblättern, Jasmin und Pfingstrose, die die würzige Dimension des Weins mit Anis und Kardamom betonen. Eine pflanzliche und fruchtige Frische ergänzt das Gesamtempfinden mit Chlorophyll, Orangenschale und grüner Papaya.

Terroir

Das Traubengut stammt aus den Anbauflächen 17 Grand Cru Lagen der Region. Die Bodenbeschaffenheit ist Kreidegestein und zeichnet sich durch den Vorteil aus, dass er Wärme speichert und diese an kühlen Tagen wieder an die Reben abgibt.