



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



DOM PÉRIGNON BLANC P2 DOM PÉRIGNON 2008



Pinot Noir, Chardonnay



Frankreich / Champagne



75cl, 13% Vol.



40407708



AOC Champagne

CHF 488.00

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.

Charakter

Ein Grün mit grauen Reflexen und kristallklarem Glanz. Das Bouquet strahlt Reife, Spritzigkeit und Vielschichtigkeit aus. Warme Briocheakzente vermengen sich mit Bergamotte und Steinobstnuancen, untermalt von zarten Raucharomen. Eine direkte spürbare Spritzigkeit gibt den Auftakt zu einer körperreichen Vollmundigkeit, die sich Schritt für Schritt entfaltet. Die rassige Viskosität bleibt bewahrt und schmiegt sich den Konturen des Weines an. Im Ausklang vibriert eine exquisite Bitternote nach, die sich mit Lakritz- und Malznuancen verwebt.

Terroir

Das Traubengut stammt aus den Anbauflächen aller 13 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.
