



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



MOËT & CHANDON ICE ROSÉ MOËT & CHANDON



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



Frankreich / Champagne



75cl, 13% Vol.



40445700



AOC Champagne

CHF 58.00

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

Apéro, Carpaccio vom Rind, Ratatouille.

Vinifikation

Der Schaumwein wurde gemäss der Méthode Champenoise erzeugt und lag mindestens 15 Monate auf der Feinhefe.

Charakter

Ein vibrierendes, fruchtiges Bouquet, hauptsächlich nach roten Beeren und Kirschen duftend wie Schattenmorellen, Preiselbeeren und Moosbeeren. Nuancen von saftigen Sommerfrüchten wie Feige und Nektarine, eine appetitliche Note von Grenadine

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.
