ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

DOM PÉRIGNON BLANC "DAMIEN HIRST" EOY
DOM PÉRIGNON
2018

Chardonnay, Pinot Noir

Frankreich / Champagne

75cl, 13% Vol.

40409718

AOC Champagne

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.
Sowohl Dom Pérignon als auch Damien Hirst beweisen, dass wahre Kreativität aus dem Spannungsfeld zwischen der Perfektionierung von Tradition und ihrer kühnen Neuerfindung entsteht. Durch radikales Experimentieren und Assemblage finden beide Meister Harmonie in der Komplexität und schaffen so ein tiefes Gefühl der Einheit.

ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

Trinkempfehlung

Festliches Dinner

Vinifikation

Klassische Flaschengärung.

Charakter

Bereits der erste Eindruck des Jahrgangs 2018 besticht durch eine reiche, tiefgründige Klarheit. Ein sommerliches Bouquet erinnert an einen Obstgarten voller saftiger Früchte. Tropische Noten von gelber Kiwi und Mango treten hervor, begleitet von pflanzlichen Nuancen, die an einen sommerlichen Salat, Efeu und balsamische Kräuter erinnern.
Am Gaumen zeigt sich der Wein strahlend und reichhaltig. Breit und dicht legt er sich um den Gaumen und entfaltet eine grosszügige Struktur, die von feinen Bitternoten getragen wird. Eine ausgeprägte Fülle prägt das Geschmackserlebnis. Im langen, aussergewöhnlich anhaltenden Finale bleibt schliesslich eine feine Aprikosennote zurück.

Terroir

Das Traubengut stammt aus den Anbauflächen aller 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.