CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT - IN GESCHENKBOX 2010

Champagne Moet & Chandon

Champagne, Frankreich

PREIS: 195,00 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●●●
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

AROMEN:

- WEISSE BLÜTEN
- GRAPEFRUIT
- APRIKOSE
- BANANE
- KARAMELL
- KANDIERTE FRÜCHTE
- HONIG
- HASELNUSS
- BRIOCHE
- GETOASTETES BROT
- KREIDE

Stil	opulent & luxuriös
Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2010
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	90 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Typ	Jahrgangschampagner, Prestige Cuvée, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Dom Pérignon ist eine eigenständige Marke von Moet & Chandon. Es ist das bekannteste und am zahlreichsten produzierte Prestige Cuvée und trägt den Namen (Pierre Pérignon) des Mönchs der Abtei in Hautvillers. Dort war er auch ein bedeutender Kellermeister, der allerdings nicht Champagner als Schaumwein erfunden hat, so wie es zahlreiche Legenden behaupten.
Die Trauben für Dom Pérignon stammen von einigen Grand Cru Gemeinden sowie der Premier Cru Gemeinde Hautvillers (als Homage an den Mönchen). Der Anteil von Chardonnay und Pinot Noir variiert von Jahr zu Jahr und liegt meist bei je 50%. Der Ausbau der Grundweine erfolgt in Edelstahltanks. Die Lagerung auf der Hefe dauert meist sieben bis acht Jahre und die Dosage liegt in der Regel bei runde 5 Gramm pro Liter.