

CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT – IN GESCHENKBOX 2008



Champagne Moët & Chandon

Champagne, Frankreich

PREIS: 235,00 €

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

Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
Chardonnay (50%)

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

5 Gramm / Liter

Typ

Jahrgangschampagner,
Prestige Cuvée, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene

Alkohol

12,50 Vol.%

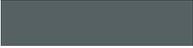
Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Dom Pérignon ist eine eigenständige Marke von Moët & 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 Hommage 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.