

CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT 2002



Champagne Moët & Chandon

Champagne, Frankreich

PREIS: 375,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Rebsorten

**Biolog. Säureabbau
Dosage**

Typ

Alkohol

Allergenhinweis

Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
Chardonnay (50%)
durchgeführt
0 Gramm / Liter
Jahrgangschampagner,
Prestige Cuvée, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene
12,50 Vol. %
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 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.