CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT 2003

Champagne Moet & Chandon

Champagne, Frankreich

PREIS: 295,00 €

Süße	
Säure	
Körper	
Holzeinsatz	
Tannin	
Komplexität	
Abgang	

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (50%) Chardonnay (50%)
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	0 Gramm / Liter
Typ	Jahrgangschampagner, Prestige Cuvée, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,50 Vol.%
Allergenhinweis	enthält Sulfite

AROMEN:

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.