

MOET & CHANDON, CHAMPAGNE CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT – IN GESCHENKBOX 2010



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Weißer Blüten
Grapefruit
Aprikose
Banane
Karamell
Kandierte Früchte
Honig
Haselnuss
Brioche

TYP

Jahgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2010

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

90 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Parker Wine Advocate 92/100

Decanter 93/100