

MOET & CHANDON, CHAMPAGNE CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT PLÉNITUDE P2 2004



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

STIL

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

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

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau Dosage

durchgeführt
0 Gramm / Liter