

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



GESCHMACK

Süß	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

TYP
Jahrgangschampagner

STIL

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

