MOET & CHANDON, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT 2015

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

Weiße Blüten
Grapefruit
Aprikose
Brioche
Schwarzpulver
Karamell
Honig
Kandierte Früchte
Haselnuss

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich
finessenreich
energiegeladen
körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2015
Anbau	konventionell

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	90 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter