

# MOET & CHANDON, CHAMPAGNE CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT 2015



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Weißer 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%)  
2015  
konventionell

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
Edelstahltank

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

90 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter