



Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Der berühmteste Champagner der Welt

Beschreibung:

Dom Pérignon ist viel mehr als ein Name, dieser Champagner ist ein Sinnbild für Prestige, Präzision und die Magie der Zeit. Jeder Jahrgang ist „vintage only“ – eine neue Komposition aus den besten Weinen eines Jahres, ein komplexer Ausdruck des Terroirs und nie ein Abbild des Vorgängers. Mindestens acht Jahre Hefelager verleihen Tiefe, seidige Textur und Spannung. Dank niedriger Dosage zeigt er zugleich salzige Frische, Zitrus, Brioche und Mandel. Ein Champagner von ikonischer Handschrift – harmonisch, tief und jedes Jahr einzigartig.

Degustationsnotiz:

Zartes hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet kraftvoll und mit feinen Aromen von Steinobst, Zitrus, rauchigen Nuancen und delikatem Briocheton. Am Gaumen ungemein kraftvoll, saftig, konzentriert, komplex und eindrucksvoll. Dichte Textur, viel Zitrusfrüchte, reife Birne und dazu die typische, krebis-mineralische und saline Ader, die für fantastische Frische und Trinkanimation sorgen. Bis in den Abgang präzise, würzig und wundervoll frisch.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesengarnelen, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Moët & Chandon

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 0336915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.