



Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2013

CHF 265.00 | 10 cl = CHF 35.33

Dom Pérignon offenbart die Resonanz zwischen Pinot Noir und Chardonnay, zwischen Säure und Vollmundigkeit. Das taktile Bouquet zeigt sich in einem äusserst zarten, pudrigen, aromatischen Geflecht aus drei Nuancen: Zuerst Zitrusfrüchte, dann eine eher vegetale Facette und schliesslich Gewürze. Diese Präzision offenbart eine einfache und offensichtliche Eleganz, bei der sich der Wein nach einem ätherischen Auftakt öffnet und aufblüht, bevor er einem unbeschreiblichen Gefühl der Klarheit weicht.

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Produzent | Moët & Chandon |
| Kategorie | Champagner |
| Land | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2013 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2033 |
| Traubensorten | Pinot Noir, Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 503263 |
| Passt zu | leichten Speisen, Apéro |
| Bewertungen | Robert Parker 95/100 |



Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während 7-8 Jahren. Dosage 5g/L.

Geschichte





Obwohl der weltbekannte, ikonische Champagner nach Dom Pierre Pérignon, dem Benediktinermönch und Kellermeister aus dem 17. Jahrhundert benannt ist, war es das Champagnerhaus Moët & Chandon, das ihn tatsächlich erst in den 1920er Jahren kreierte. Der erste Jahrgang wurde 1921 gekeltert – aber erst 1936 auf den Markt gebracht. Fun Fact: Der Mönch Pierre Pérignon erfand die Masseinheit von 0.75 Liter pro Flasche, dies aus reiner Faulheit. Weil er ständig die Trinkkrüge im Kloster auffüllen musste, fing er an zu rechnen und kam auf 0.75 Liter Wein pro Mahlzeit, was ihn dazu veranlasste, die Grösse dar zu reichen.

