

DRINKS.

Dom Pérignon Blanc Vintage Champagner 2015 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50056415
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	MHCS, 9 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marke	Dom Pérignon
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	mind. 8 Jahre
Degustationsnotiz	In der Nase entpuppen sich gerösteter Kakao mit weiteren Röstnoten, die von einem blumigen Aroma von Lindenblüten, Jasmin und Pfingstrosen begleitet werden. Ergänzt werden sie von würzigen Nuancen und fruchtigen Noten grüner Papaya sowie Orange. Am Gaumen zeigt der Jahrgang 2015 Aromen von Zitrus, Pfirsich, Enzian und Heidekraut.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus Chardonnay und Pinot Noir
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Antipasti, Apéro

Beschreibung

Die weltbekannte Champagnermarke Dom Pérignon huldigt namentlich einem im 17. und frühen 18. Jahrhundert lebenden Mönch des französischen Benediktinerordens. Dom Pérignon erwies sich während seiner Dienstzeit als Innovateur in der Herstellung von Schaumweinen - auf ihn geht z.B. das weit verbreitete Flaschenfüllvolumen von 70 cl zurück. Ausserdem entwickelte der Benedektinermönch die Methode der klassischen Flaschengärung, befestigte an den Verschlusskorken erstmals Agraffen und machte weitere wertvolle Erkenntnisse. Weinexporteur Jean-Remy Moët kaufte die Abtei Hautvillers nach der Französischen Revolution und erwarb bald darauf das niemals gebrauchte Namensrecht an der Marke, weshalb die Dom Pérignon Champagner heute zum Haus Moët & Chandon gehören, welches wiederum Teil der MHCS-Gruppe ist. Der erste Vintage-Champagner unter dem Namen Dom Pérignon entstand im Jahr 1921 und wurde 15 Jahre später zum Verkauf freigegeben. Damals handelte es sich aber noch um den regulären Moët & Chandon Champagner, der einfach noch etwas länger im Reifungskeller verblieb und dann in die imposanten Flaschen umgefüllt wurde. Seit 1943 gibt es für den Spitzen-Champagner ein separates Herstellungsverfahren. Die Zusammensetzung der Trauben ist von Jahrgang zu Jahrgang unterschiedlich. In jedem Fall verbringt der Schaumwein mindestens acht Jahre im Reifungskeller und wird erst dann degorgiert, wenn er laut Expertenmeinung seine optimale Reifestufe erreicht hat. Anders als bei den meisten Herstellern wird jeder Dom Pérignon Champagner aus Jahrgangswainen erzeugt. Wenn die Ernte eines bestimmten Jahres nicht zufriedenstellend war, verzichtet man schlichtweg auf die Produktion und wartet bis zum nächsten Jahr. Weinkenner auf der ganzen Welt sind sich einig: Der gehobene Preis für den Dom Pérignon Vintage Champagner ist absolut gerechtfertigt.

Das Weinjahr 2015 war von extremen Wetterbedingungen gezeichnet. Das Frühjahr war eisig und es folgte eine lange Hitzeperiode mit aussergewöhnlicher Trockenheit bis zum August. Erst am 7. September wurden die Trauben unter starker Sonne und bei optimaler Gesundheit geerntet, sodass eine ausgewogene Grosszügigkeit der Trauben sichergestellt werden konnte.

