

DRINKS.

Dom Pérignon Blanc Vintage Champagner 2012 150cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7014212
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	MHCS, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, France
Marke	Dom Pérignon
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Es offenbaren sich Noten von Brioche, Biskuitcreme, getoastetem Brot, Nüssen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Zitronen, Grapefruits, Honig und Butter sowie steinig- mineralische Anklänge.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus Pinot Noir und Chardonnay
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2012
Passend zu	Antipasti

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 70cl 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 Jahrgangsweinen 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.