



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Vintage Blanc 2013

CHF 224.00

-  12.5%
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  James Suckling: 97
-  Wine Spectator: 96
-  Robert Parker: 95
-  Falstaff: 95

AN 7111713

Degustationsnotiz

In der Nase ist der Wein delikater und enthüllt nach und nach seine farbenfrohe Vielschichtigkeit. Das Grün von Eukalyptus, Minze und Vetiver. Das Orangengelb von Mirabelle, Aprikose und Orangenblüte. Das Braun von Pfeffer, Kardamom und Süssholz. Das Silber der Jodnoten und Röstaromen. Am Gaumen ist er elegant und überzeugt mit Einfachheit und Präzision. Der Auftakt ist umhüllend und schwerelos. Die feine und seidige Struktur des Weins verstärkt sich. Im Abgang kommen die Salznoten zum Tragen und bringen eine tiefgründige Harmonie zum Vorschein.

Herstellung

Das Weinjahr 2013 knüpfte an die glorreiche Vergangenheit der Spätlesen an. Nach einem kalten und feuchten Winter sowie einem sehr kühlen und niederschlagsreichen Frühling war der warme und trockene Sommer besonders vorteilhaft für die Qualität der Trauben. Dom Pérignon nimmt sich viel Zeit. Nicht weniger als 8 Jahre vergehen, bis der Vintage die Vision von Vollendung erreicht. In dieser Zeit reift er langsam, in der Flasche gelagert in den kühlen Kellern, stets im Kontakt mit der Hefe. In Ruhe und Sorgfalt bis hin zu der Harmonie, die Dom Pérignon für immer charakterisieren wird.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

Apéro oder leichten Vorspeisen. Wunderbar zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und hellem Fleisch

Produzent

Wie kein anderer steht Dom Pérignon für Prestige-Champagner schlechthin. Dies liegt nicht nur daran, dass es von Dom Pérignon ausschliesslich Jahrgangschampagner gibt, sondern auch an der Geschichte oder genauer gesagt an Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon, der ab 1668 für die wirtschaftliche Versorgung des Klosters der Abtei Hautvillers zuständig war. Da die Weinproduktion eine der Haupteinnahmequellen dieses Klosters war, kümmerte er sich intensiv um deren Produktion. Er hat die «Méthode Champenoise» mit seiner Arbeit massgeblich mitentwickelt. Er stellte fest, dass der Wein durch den Einsatz verschiedener Sorten an Qualität zulegt; zudem verschloss er als erster die Flaschen mit einem Korken, der mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurde. Die heutigen Winzer in der Champagne verdanken ihm heute noch Wissen um die Bedeutung der Assemblage. Die Einzigartigkeit von Dom Pérignon Vintages liegt darin, dass ihr Reifeprozess nicht linear und gleichmässig, sondern in aufeinanderfolgenden Stufen, die «Plénitudes» genannt werden, erfolgt. In diesen besonderen Momenten hat der Wein einen Reifepunkt erreicht und mehr Energie dazugewonnen.



Dom Pérignon Champagner Vintage Blanc 2013

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.