



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner P2 2004

CHF 518.00

12.5%

AN 7117704

Degustationsnotiz

Das Bouquet strahlt Reife, Spritzigkeit und Vielschichtigkeit aus. Warme Briocheakzente vermengen sich mit Bergamotte und Steinobstnuancen, untermalt von zarten Raucharomen. Im Gaumen eine direkt spürbare Spritzigkeit gibt den Auftakt zu einer körperreichen Vollmundigkeit, die sich Schritt für Schritt entfaltet. Die rassige Viskosität bleibt bewahrt und schmiegt sich den Konturen des Weines an. Im Ausklang vibriert eine exquisite Bitternote nach, die sich mit Lakritz- und Malznuancen verwebt.

Herstellung

Méthode champenoise mit Flaschenlagerung von sieben Jahren.

Geniessen zu

Ein herrlicher Begleiter zu grilliertem Fisch, Schalentieren wie Hummer und auch Scampi. Passt bestens zur asiatischen Küche, jedoch nicht zu scharf und raffiniert zubereitet. Feinstes Teigwaren und weisser Trüffel.

Spezielles

Das Wetter des Jahres ist launisch, ein ständiger Wechsel von kalt und regnerisch zu heiß mit heftigen Gewittern. Der Sommer bleibt unsicher, geprägt von langen Schlechtwetterperioden. In den letzten Augusttagen klärt es sich plötzlich auf, die Sonne beginnt zu scheinen. Diese Schönwetterphase hält bis zur Lese an und gibt den Ausschlag für den Millésime.

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.

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.