



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Label Luminous Blanc 2013

CHF 266.00

75cl

12.5%

Pinot Noir, Chardonnay

AN 7116713

Degustationsnotiz

Crémig und weich im Auftakt, dann ein geschmeidiger, schlanker Körper, komplex, spannungsreich, tief in den Aromen und wunderbar mineralisch, mit Noten von gelben Früchten ausklingend.

Interessanterweise ist der Pinot Noir Anteil in diesem Jahrgang auf 60% gestiegen. Dies hat zu einem einzigartigen Champagner geführt, der stark in Kontrast zu den Jahrgängen 2002 und 2000 steht. Der Mineralgehalt und die Intensität, charakteristisch für alle Dom Perignon Champagne, sind trotz aller Herausforderungen meisterhaft erhalten geblieben.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

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

Mit grünem Leuchtwappen. Sonderedition für die Nacht!

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 Reifehöhepunkt erreicht und mehr Energie dazugewonnen.





Dom Pérignon Champagner Label Luminous

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.