VON SALIS



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Vintage Rosé 2009

CHF 339.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 7112709

Degustationsnotiz
In der Nase entfalten sich zunächst feine Noten von Rosenblüten, Orangenschale und Safran. Mit etwas Luft treten Himbeeren und Kirschen hervor, begleitet von Cassis, Feigen sowie würzigen Anklängen von Lebkuchen und Lakritze. Am Gaumen zeigt sich der Champagner weich und rund, mit reifer, saftiger Frucht und einer dichten, geschmeidigen Struktur. Seine Kraft bleibt ausgewogen und mündet in einen langen, würzigen, leicht salzigen Abgang.

Herstellung
Nach einem strengen Winter und einem milden, regnerischen Frühling prägten sonnige, warme und trockene Wochen den Sommer 2009. Die Lese begann am 12. September unter idealen Bedingungen und brachte gesunde, vollreife Trauben mit ausgeprägter Aromatik hervor. Dom Pérignon Rosé 2009 wird ausschliesslich aus Weinen dieses Jahrgangs komponiert. Die Assemblage erhält durch die Zugabe von Rotwein ihre Farbe und ihre charaktervolle Struktur. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Champagner während knapp zwölf Jahren im Keller und entwickelt dabei seine aromatische Tiefe und geschmeidige Textur.

Trinkreife
Jahrgang + 20 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. Feinste Teigwaren und weisser Trüffel.

VON SALIS



Dom Pérignon Champagner Vintage Rosé 2009

Produzent
Dom Pérignon zählt zu den prestigeträchtigsten Champagnermarken der Welt und steht wie kaum eine andere für Exklusivität, Perfektion und aussergewöhnliche Handwerkskunst. Benannt nach dem Benediktinermönch Pierre Pérignon, dessen Wirken die Entwicklung der Champagne nachhaltig geprägt hat, verkörpert jede Flasche den Anspruch, das Beste eines Jahrgangs in einem einzigartigen Champagner auszudrücken.

Die Geschichte von Dom Pérignon reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Pierre Pérignon wirkte ab 1668 in der Abtei von Hautvillers und widmete sich mit grosser Leidenschaft der Weinbereitung. Sein Streben nach höchster Qualität führte zu bedeutenden Fortschritten in der Champagnerherstellung. Er erkannte früh die Bedeutung der Assemblage verschiedener Rebsorten und Lagen und trug entscheidend dazu bei, die Grundlagen für den modernen Champagnerstil zu schaffen. Sein Name ist bis heute untrennbar mit der Geschichte der Champagne verbunden.

Dom Pérignon verfolgt seit jeher eine einzigartige Philosophie: Es werden ausschliesslich Jahrgangschampagner produziert. Jede Cuvée entsteht aus den Trauben eines einzigen Jahrgangs und wird nur dann freigegeben, wenn die Qualität den hohen Ansprüchen des Hauses entspricht. Dadurch gleicht jeder Vintage einer eigenständigen Interpretation der Natur und spiegelt die Besonderheiten des jeweiligen Jahres auf unverwechselbare Weise wider.

Die aussergewöhnliche Identität von Dom Pérignon entsteht durch die harmonische Verbindung von Chardonnay und Pinot Noir. Diese beiden Rebsorten vereinen Eleganz, Kraft, Präzision und Tiefe und verleihen den Champagnern ihre unverwechselbare Stilistik. Nach einer langen Reifezeit entwickeln die Vintages eine beeindruckende Komplexität mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten, Brioche, gerösteten Nüssen und mineralischen Noten.

Besonders einzigartig ist das Konzept der sogenannten «Plénitudes». Dom Pérignon betrachtet die Entwicklung eines Champagners als fortlaufende Reise, die verschiedene Reifestufen durchläuft. Nach Jahren auf der Hefe erreicht der Champagner bestimmte Höhepunkte seiner Entwicklung, die als P1, P2 und P3 bezeichnet werden. Jede dieser Plénitudes offenbart neue Facetten, mehr Tiefe, zusätzliche Energie und eine noch grössere aromatische Komplexität.

Heute gilt Dom Pérignon weltweit als Symbol für Luxus, Raffinesse und aussergewöhnliche Genussmomente. Ob als Geschenk, für besondere Feierlichkeiten oder als begehrtes Sammlerstück – jede Flasche verkörpert die Vision eines Hauses, das seit Jahrzehnten die Grenzen des Champagners neu definiert und Jahr für Jahr einige der begehrtesten Prestige-Champagner der Welt hervorbringt.

Region
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.