



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Vintage **Rosé 2009**

CHF 378.00

75cl

12.5%

Pinot Noir

AN 7112709

Degustationsnotiz

Das Bouquet ist hypnotisierend, reif und komplex. Die Kopfnoten sind eine Mischung aus dunklen Gewürzen und Kakao, die sich sehr schnell zu Fruchtaromen entwickeln. Die Frucht steht im Vordergrund, mit Feigen, Aprikosen und kandierten Orangen. Die Gesamtwirkung verströmt rauchige Akzente. Am Gaumen ist die Fülle des Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 sofort auffallend. Seine Intensität und Saftigkeit geben den Ton an, durch die Süsse und den knackigen Punch der Aromen. Das seidige Mundgefühl verschmilzt zu einer glatten, dichten und körnigen Struktur mit einem Hauch von pflanzlichen

Herstellung

Gesamt gesehen war das Jahr 2006 warm und trocken, jedoch kontrastreich. Auf die Hitze im Juli folgte ein ungewöhnlich kühler und nasser August. Im September war das Wetter wieder warm und trocknete so die wenigen Botrytisherde aus, was letztendlich zu einer überdurchschnittlichen Reife der Trauben führte. Nicht zuletzt wurde der Vintage durch diese letzte Hitzewelle perfektioniert. Die Lese begann am 11. September und dauerte fast drei Wochen.

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.

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 Reifehöhepunkt erreicht und mehr Energie dazugewonnen.





Dom Pérignon Champagner Vintage Rosé 2009

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.