



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Vintage Blanc 2015

CHF 185.00

statt CHF 224.00

-  75cl
-  12.5%
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  James Suckling: 97
-  Wine Spectator: 96
-  Robert Parker: 95
- AN** 7111715

Degustationsnotiz

Der füllige und delikate Jahrgang 2015 bietet ein einzigartiges taktiles Erlebnis mit Noten von Zitrus und Pfirsich, Heidekraut, und Enzian. Gerösteter Kakao und andere Röstnoten sind am Gaumen erkennbar und werden durch ein blumiges Aroma von Lindenblüten, Jasmin und Pfingstrosen ausgeglichen. Alles wird durch Gewürze wie Anis und Kardamom ergänzt. Eine fruchtige und pflanzliche Frische mit einem Hauch von Orange und grüner Papaya harmonisiert das Gesamtprofil.

Herstellung

Das Weinjahr 2015 zeichnete sich durch extreme Wetterbedingungen aus, mit einem eisigen Frühling, gefolgt von einer langen Hitzeperiode und einer aussergewöhnlichen Trockenheit bis in den August. Die Ernte der Trauben begann am 7. September unter starker Sonne und bei optimaler Gesundheit der Weinstöcke, was eine ausgewogene Grosszügigkeit der Trauben gewährleistete. 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

Der Charakter des Dom Pérignon Vintage 2015 kommt besonders bei Meeresfrüchten wie Kaviar, Königskrabbe und Kaisergranat voll zur Geltung. Würzige Fleischgerichte, die mit einem Hauch von Säure zubereitet werden, etwa Schweinefleisch, Lamm oder Ente, lassen sich gut von diesem Wein begleiten. Exotische Früchte, z. B. Kiwi oder Guave, sowie die Gewürze eines grünen Currys enthüllen die stimulierende, beruhigende und taktile Komplexität vom Dom Pérignon dieses Jahrgangs.



Dom Pérignon Champagner Vintage Blanc 2015

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.

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.