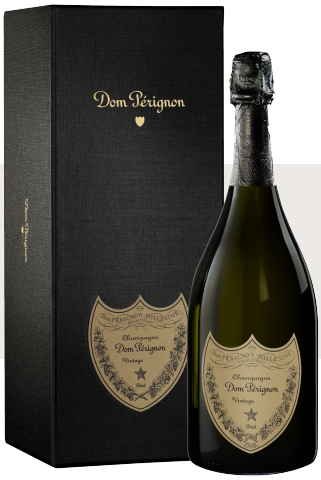
VON SALIS



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Blanc Vintage Giftbox 2013

CHF 245.00

75cl
12.5%
James Suckling: 97
Wine Spectator: 96
Robert Parker: 95
Falstaff: 95
AN 7111713G

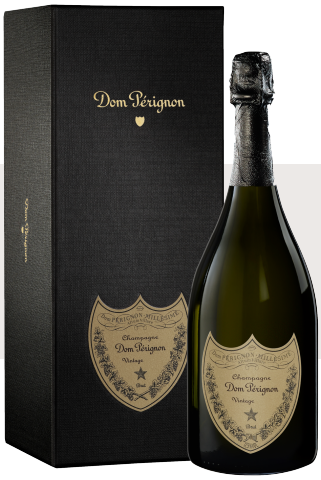
Degustationsnotiz
In der Nase besticht der Dom Pérignon Vintage 2010 durch sein strahlendes Bouquet mit einer Süsse aus tropischen Früchten. Zu Beginn nimmt man Noten von grüner Mango, Melone und Ananas wahr, die sich dann aber in feinere Aromen aus Orangenschale und einen Hauch von Mandarin verwandeln. Sobald der Wein atmet, kommt seine Frische zum Vorschein. Diese erinnert an Blumen nach einem Sommerregen, ein olfaktorisches Erlebnis aus Pfingstrose, Jasmin und Flieder. Die Vollmundigkeit des Weines ist vorherrschend – sie hält sich lange mit unvergleichlicher Saftigkeit und bestimmt die Süsse und Intensität der Aromen. Der Jahrgang hat einen grosszügigen, kräftigen und gradlinigen Charakter, der im Nachhall würzige und pfeffrige Noten offenbart.

Herstellung
Nach mindestens acht Jahren Reifung in den Kellern, verkörpert der Wein das perfekte Gleichgewicht, das grösste Versprechen von Dom Pérignon.

Trinkreife
Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu
Apéro oder leichten Vorspeisen. Wunderbar zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und hellem Fleisch

Spezielles
Mit den niedrigsten Temperaturen seit 1996 stand die erste Hälfte des Jahres im starken Kontrast zum Rest des Jahrzehnts. Der eisige Winter und der kalte Frühling riefen die nördliche Lage der Champagne in Erinnerung. Der Sommer war warm, aber übertriebene Hitze blieb aus und da es nur wenig regnete, war es ein besonders trockenes Jahr. Mitte August änderte sich dann alles: Innerhalb von zwei Tagen regnete es so viel, wie sonst in zwei Monaten. Bei der Hitze und dem Regen reiften die Trauben schnell und ausgiebig heran, allerdings wurde der Pinot Noir zu Beginn der Ernte von Botrytis befallen. Wie schon 1995 hatten die Trauben ein stark ausgereiftes Gleichgewicht von Süße und Säure. Allerdings mussten Trauben aus einigen Parzellen aussortiert werden, um das Beste aus diesem kontrastreichen Jahrgang herauszuholen.



Dom Pérignon Champagner Blanc Vintage

Giftbox 2013

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.