



Frankreich, Champagne

# Dom Pérignon Champagner Vintage Blanc 2013

**CHF 549.00**

150cl

12.5%

Pinot Noir, Chardonnay

AN 7111413

**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.

**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**

2008 brachten Frühling und Sommer wenig Sonnenlicht, hohe Temperaturen blieben aus. Aber der September perfektionierte – etwas verspätet – den Vintage auf wunderbare Weise. Und gerade als am 15. September mit der Lese begonnen wurde, waren die Wetterbedingungen wirklich perfekt: blauer Himmel und anhaltender nord-nordöstlicher Wind. Die Ernte erstreckte sich über einen langen Zeitraum, um möglichst stark von diesen positiven Bedingungen zu profitieren. Die Trauben waren reifer als erhofft und außergewöhnlich ausgewogen. Die Weinstöcke waren gesund und im besten Zustand.

**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 Hauptnahmestellen 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 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.