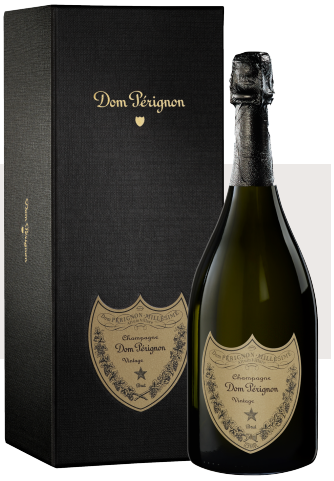
VON SALIS



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Blanc Vintage Giftbox 2013

CHF 559.00

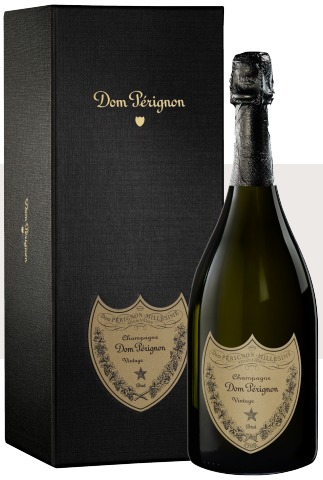
150cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 7111413G

Degustationsnotiz
In der Nase verbinden sich frische Noten von Eukalyptus und Minze mit Mirabellen, Aprikosen und Orangenblüten. Dazu kommen würzige Nuancen von Pfeffer, Kardamom und Lakritze sowie feine Röstnoten und ein maritimer Anklang. Am Gaumen wirkt der Champagner zunächst weich und luftig, gewinnt dann an Tiefe und zeigt eine präzise, seidige Struktur. Ein langer, salzig geprägter Abgang unterstreicht seine Frische und Eleganz.

Herstellung
Ein kalter, feuchter Winter und ein kühler, regnerischer Frühling verzögerten die Entwicklung der Reben im Jahr 2013 um rund zwei Wochen. Der anschliessende warme, trockene Sommer förderte die Reife der Trauben. Die späte Lese vom 28. September bis zum 15. Oktober brachte ein ausgewogenes Verhältnis von Frische und Fülle hervor. Dom Pérignon Vintage 2013 wird ausschliesslich aus Weinen dieses Jahrgangs komponiert. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Champagner rund zehn Jahre auf der Hefe und entwickelt dabei seine aromatische Komplexität und feine Textur.

Trinkreife
Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu
Passt zu Austern, Krustentieren und gebratenem Steinbutt mit Beurre blanc. Auch feine Geflügelgerichte harmonieren mit seiner seidigen Textur. Akzente von Zitrusfrüchten oder Sauerampfer greifen die Frische des Champagners auf.



Dom Pérignon Champagner Blanc Vintage

Giftbox 2013

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.