




Frankreich, Champagne

# Dom Pérignon Champagner Blanc Vintage Giftbox 2015

CHF 245.00

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

AN 7111715G

## 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

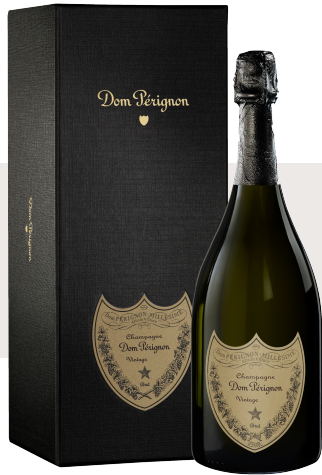
Jahrgang + 25 Jahre

## 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 2015

### Produzent

Dom Pérignon zählt zu den prestigeträchtigen 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

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 Anbaugelände 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.