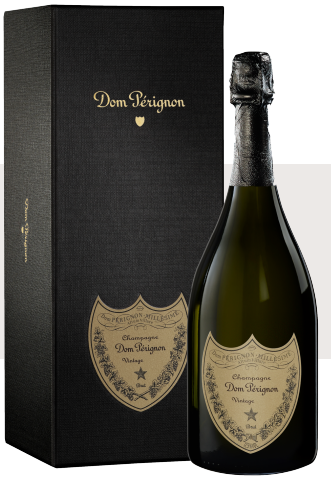
VON SALIS



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Blanc Vintage Giftbox 2017

CHF 245.00

75cl

12.5%

James Suckling: 97
Wine Spectator: 96
Robert Parker: 95
Falstaff: 95

AN 7111717G

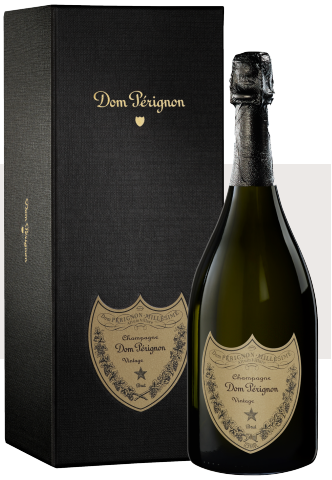
Degustationsnotiz
Leuchtendes Goldgelb mit einer feinen, anhaltenden Perlage. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet von weissen Blüten, Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose, ergänzt durch Aromen von Brioche, gerösteten Mandeln, frischen Gewürzen und einer dezenten mineralischen Note. Am Gaumen zeigt sich der Dom Pérignon 2017 präzise, kraftvoll und zugleich elegant. Die cremige Textur, die lebendige Säure und die feine Perlage sorgen für eine beeindruckende Balance und einen langen, salzig-mineralischen Abgang.

Herstellung
Der Dom Pérignon Vintage 2017 entsteht ausschliesslich in aussergewöhnlichen Jahrgängen, wenn die Trauben die hohen Qualitätsansprüche des Hauses erfüllen. Die Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir stammt aus den besten Grand- und Premier-Cru-Lagen der Champagne. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Champagner während vieler Jahre auf der Hefe und entwickelt dabei seine aussergewöhnliche Komplexität, Tiefe und Finesse. Jeder Jahrgang bringt den Charakter des jeweiligen Vegetationsverlaufs auf einzigartige Weise zum Ausdruck.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Ein exzellenter Begleiter zu Austern, Kaviar, Hummer, Jakobsmuscheln, edlen Fischgerichten oder Kalbfleisch. Ebenso harmoniert er hervorragend mit gereiftem Comté oder als Solist zu besonderen Anlässen.

VON SALIS



Dom Pérignon Champagner Blanc Vintage

Giftbox 2017

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

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.