VON SALIS



Frankreich, Champagne, Limited Edition

Dom Pérignon Champagner Rosé x Damien Hirst 2010

CHF 349.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 7112710DH

Degustationsnotiz
In der Nase vielschichtig und ausdrucksstark mit reifen tropischen Früchten, begleitet von Orangenschale und Mandarine. Mit etwas Luft öffnen sich florale Noten von Pfingstrose, Jasmin und Flieder. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig und saftig, zugleich präzise und elegant. Die ausgeprägte Frucht wird von würzigen und leicht pfeffrigen Nuancen begleitet. Langer, intensiver Abgang mit viel Spannung und Struktur.

Herstellung
Der Dom Pérignon Rosé Vintage 2010 wird ausschliesslich aus Trauben des Jahrgangs 2010 gekeltert. Die Assemblage besteht aus 55% Pinot Noir und 45% Chardonnay, wobei 11% als Rotwein vinifiziert wurden. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Champagner über viele Jahre auf der Hefe und entwickelt dabei seine charakteristische Tiefe und Komplexität. Die Dosage beträgt 5 g/l. Dom Pérignon produziert grundsätzlich nur Jahrgangschampagner und lässt seinen Rosé besonders lange reifen.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Ein hervorragender Begleiter zu Pata-Negra-Schinken, gebratenen oder karamellisierten Jakobsmuscheln, kräftigen Fischgerichten sowie Ente und anderem Geflügel. Auch dunkle Früchte und Gerichte mit feinen Gewürznoten harmonieren mit der Kraft und Struktur des Pinot Noir.

Spezielles
Diese Limited Edition entstand in Zusammenarbeit mit dem britischen Künstler Damien Hirst, einem der bekanntesten Vertreter der zeitgenössischen Kunst. Dom Pérignon und Hirst verbindet die Idee, Tradition durch Experimentieren und Neuinterpretation weiterzuentwickeln. Für die Special Edition interpretiert Hirst die visuelle Welt von Dom Pérignon mit seiner unverkennbaren künstlerischen Handschrift neu. Die limitierte Gestaltung macht den Dom Pérignon Rosé Vintage 2010 damit nicht nur zu einem aussergewöhnlichen Jahrgangschampagner, sondern auch zu einem begehrten Sammlerstück.

VON SALIS



Dom Pérignon Champagner Rosé x Damien Hirst 2010

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.