VON SALIS



Frankreich, Champagne

Dom Pérignon Champagner Vintage Blanc 2018

CHF 186.00

statt CHF 195.00

- 75cl
- 12.5%
- Chardonnay, Pinot Noir
- James Suckling: 99
  Wine Spectator: 96
  Antonio Galloni: 98
  Falstaff: 98
- AN 7111718

Degustationsnotiz
Bei der Verkostung begeistert Dom Pérignon 2018 mit ihrer Strahlkraft und Tiefe. Aromen von saftigen Obstgartenfrüchten, gelber Kiwi und Mango verbinden sich mit feinen pflanzlichen und balsamischen Nuancen. Am Gaumen zeigt sie sich vollmundig und dicht und mündet in ein lang anhaltendes Finale mit einer feinen Aprikosennote.

Herstellung
Der Dom Pérignon Vintage 2018 ist geprägt von einem aussergewöhnlichen Jahr und einer nahezu perfekten Wetterentwicklung. Wie ein Sommerlicht entfaltet sich der Wein mit Strahlkraft, Grosszügigkeit und bemerkenswerter Tiefe. Sein Charakter ist zugleich leuchtend und majestätisch: breit und tief, dabei von einer selbstverständlichen Eleganz getragen. Mit zunehmender Zeit offenbart er immer neue Facetten und hinterlässt einen langen, intensiven und nachhaltigen Eindruck. Der Dom Pérignon Vintage 2018 ist damit Ausdruck eines Jahrgangs, der die Energie und Wärme des Sommers in sich trägt.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Der Charakter des Dom Pérignon Vintage 2018 kommt besonders bei Meeresfrüchten wie Kaviar, Königskrabbe und Kaisergranat voll zur Geltung. Würzige Fleischgerichte, die mit einem Hauch von Säure zubereitet werden, etwa Schweinefleisch, Lamm oder Ente, lassen sich gut von diesem Wein begleiten. Exotische Früchte, z. B. Kiwi oder Guave, sowie die Gewürze eines grünen Currys enthüllen die stimulierende, beruhigende und taktile Komplexität vom Dom Pérignon dieses Jahrgangs.

VON SALIS



Dom Pérignon Champagner Vintage Blanc 2018

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.