

# DOM PÉRIGNON

## Dom Pérignon Brut AC



Jahrgang:	2010
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Dom Pérignon</b>
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	ca. 3-5`000`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 95, Richard Juhlin 95-96

Dom Pérignon ist immer ein Jahrgangschampagner. Jeder Jahrgang wird nur aus den besten Trauben eines besonderen Jahres kreiert. Inspiriert vom Charakter des jeweiligen Jahres, definiert er sich immer wieder neu. Dazu gehört es auch einen Jahrgang nicht herauszubringen, wenn die Ernte nicht den Qualitätsansprüchen genügt. Nach mindestens acht Jahren Reifung in den Kellern, verkörpert der Wein das perfekte Gleichgewicht. Dies ist der Dom Pérignon Vintage, die Reifestufe der Harmonie. (2010: 54% Chardonnay und 46% Pinot Noir). Einladendes, fruchtig-würziges Nasenbild mit Aromen von reifen Pfirsichen, Marillen und verschiedenen Zitrusfrüchten, aber auch feine Tropenfrucht Anklänge nach Ananas und grüner Mango, dazu Noten von Gebäck, dunkler Orangen-Schokolade, Pinienkernen und Blüten Düften. Am Gaumen mit gutem Druck, saftig, mit generöser Frucht und gut stützendem Säure Nerv und einem fein salinen, langen Finish.

### **Produzent**

Dom Pérignon, benannt nach dem Abbaye von Hautvillers und einflussreichsten Kellermeister im 17. Jahrhundert, ist Prestige pur. Die bekannteste aller Prestigecuvées, erstmals erzeugt 1921, und heute eine eigenständige Marke von Moët & Chandon. Weine aus je vier Grand-Cru-Lagen von Chardonnay und Pinot Noir plus aus der namensgebenden Dom-Pérignon-1er Cru Lage Hautvillers münden in etwa gleichen Traubenanteilen in die Jahrgangschampagner Dom-Pérignon, Dom-Pérignon Rosé, Dom-Pérignon Oenothèque (ab 1998 P2 genannt) und Dom-Pérignon Oenothèque Rosé. Die letzten Beiden unterscheiden sich in zwei Dingen von den zwei Vorgängern: Sie liegen viele Jahre mehr auf der Hefe und sind rar. Herausragend, ja faszinierend an Dom Pérignon ist sonst, dass aus riesigen

Anbauflächen riesige Mengen an Champagner höchster Qualität  
entsteht: von betörendem Duft, stoffig, mit ultraweicher  
Crème, druckvoll und komplex.