

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon Brut AC



Jahrgang:	2009
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Dom Pérignon
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	ca. 3-5000000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 93

Bestehend zu 60% aus Pinot Noir und 40% Chardonnay. Das Bouquet zeigt sich mit Aromen von Guave, reifem Apfel und Grapefruit (Zesten), welche sich mit Noten von weißen Pfirsichen und Nektarinen verbinden, würzig umrahmt mit Vanille Tönen und fein röstigem Brioche Touch. Am Gaumen reichhaltig, saftig, mit viel Schmelz, zugleich aber auch mit einem guten Grip, Frische und feiner Salz Note im langen Abgang.

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.