Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

DOM PÉRIGNON
Dom Pérignon
Brut AC



Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Dom Pérignon**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	ca. 4-5`000`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 96, Galloni 97

Dom Pérignon ist immer ein Jahrgangs-Champagner. Kreiert, wird nur aus den besten Trauben eines besonderen Jahres. Dazu gehört es auch, einen Jahrgang nicht herauszubringen, wenn die Ernte nicht den Qualitätsansprüchen genügt. Inspiriert vom Charakter des jeweiligen Jahres, definiert er sich also immer wieder neu. Was aber bleibt, ist seine unverkennbare Stilistik, welche sich durch ein harmonisches Gleichgewicht von Frische, Gehalt, Würze und Eleganz definiert. Erst nach mindestens acht Jahren Reifung in den Kellern, verkörpert der Wein dieses perfekte Gleichgewicht. Dies ist der Dom Pérignon Vintage, die Reifestufe der Harmonie. (2012: 51% Pinot Noir und 49% Chardonnay).

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 namengebenden 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.