Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Die Kunst der Kreation

Beschreibung:
Jeder Jahrgang dieses Champagners ist ein Kunstwerk. Die Zusammensetzung beruht auf keinem festgelegten Rezept, sondern ist stets ein Beleg für das Können des Kellermeisters, der aus einer Vielzahl von Weinen eine einzigartige Komposition schafft. Deshalb ist jeder Jahrgang Dom Perignon Vintage nicht nur der Versuch, den besten Champagner der Welt zu erschaffen, sondern geschmacklich ein absolut individuelles Abenteuer.

Aromenprofil:
Zartes hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet kraftvoll und mit feinen Aromen von Steinobst, Zitrus, rauchigen Nuancen und delikatem Briocheton. Am Gaumen ungemein kraftvoll, saftig, konzentriert, komplex und eindrucksvoll. Dichte Textur, viel Zitrusfrüchte, reife Birne und dazu die typische, kreidig-mineralische und saline Ader, die für fantastische Frische und Trinkanimation sorgen. Bis in den Abgang präzise, würzig und wundervoll frisch.

Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Moët & Chandon
Ausbau:	96 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	61% Chardonnay, 39% Pinot Noir
Artikelnummer:	0336917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 97/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	61% Chardonnay, 39% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	96 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch