



Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Der berühmteste Prestige-Champagner der Welt mit Kult- und Promifaktor

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 Pérignon Vintage nicht nur der Versuch, den besten Champagner der Welt zu erschaffen, sondern geschmacklich ein absolut individuelles Abenteuer.

Degustationsnotiz:

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, kreibig-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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Moët & Chandon

Ausbau: 96 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 51% Pinot Noir, 49% Chardonnay

Artikelnummer: 0336912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96+/100, James Suckling 97/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	96 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren