



Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2, Moët & Chandon

Zeitloser Luxus in vollendeter Reife

Beschreibung:

Der Dom Pérignon P2 Cœnothèque, auch bekannt als „Plénitude 2“, ist eine aussergewöhnliche Interpretation dieses weltberühmten Champagners. Er repräsentiert eine zweite Reifestufe, die durch die verlängerte Lagerung auf der Hefe erreicht wird. Während der klassische Dom Pérignon seine erste Plénitude nach etwa acht Jahren erreicht, bringt der P2 nach rund 16 Jahren Lagerung eine neue Dimension an Komplexität und Ausdruckskraft hervor. Der Dom Pérignon P2 Cœnothèque ist nicht nur ein Champagner, sondern ein unvergessliches Erlebnis – eine exklusive Edition für Liebhaber und Sammler, die nur in limitierter Stückzahl verfügbar ist.

Degustationsnotiz:

Klares, leuchtendes Goldgelb mit brillanten Reflexen. Die Perlage ist fein und anhaltend – typisch für die lange Hefereifung. In der Nase entfaltet der P2 ein facettenreiches Bouquet von reifen Früchten wie Aprikosen und Pfirsichen, ergänzt durch Nuancen von gerösteten Nüssen, Mandeln und Brioche. Subtile Noten von Rauch und Jod verleihen ihm Tiefe. Am Gaumen zeigt sich der Champagner opulent und gleichzeitig präzise. Die intensive Frucht wird durch eine vibrierende Säure und eine bemerkenswerte mineralische Frische ausbalanciert. Noten von Honig, Gewürzen und einer anhaltenden Cremigkeit runden das Geschmackserlebnis ab.

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:

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: 216 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 53% Pinot Noir, 47% Chardonnay

Artikelnummer: 0689404

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, J. Robinson 18/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	53% Pinot Noir, 47% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	216 Monate imahltank
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.