



2002 Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2, Moët & Chandon

Rare und extrem feine Spezialität mit über 16 Jahren Verfeinerung in den Kellern von Dom Pérignon

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Moët Chandon
Valutazioni:	Decanter 99/100, James Suckling 98/100
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Numero di articolo:	0689402

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2

Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 99/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren