Weinquelle®
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Moet & Chandon Dom Perignon P2 Vintage 2000

Sekt / Schaumwein / Champagner

Jahrgang 2000 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 446,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 335,00

Artikel: Moët & Chandon Dom Perignon P2 Vintage 2000
Land: Frankreich
Region: Épernay
Erzeuger: Moët & Chandon
Jahrgang 2000
Alkohol: 12,5%
Aroma: Das Bouquet ist ausgereift, lebhaft und großzügig. Die warmen Aromen von Heu und Brioche vermischen sich mit denen von Bergamotte und rotem Kernobst. Über allem schweben rauchige Akzente.
Geschmack: Ein lebhafter Auftakt ist die eher fühlbare als dezidierte Komplexität dieses Champagners, die sich nach und nach offenbart. Die dezente Viskosität passt perfekt zur Kontur dieses Vintages.
Abgang: Im Abgang entwickelt sich eine exquisite Bitternote und Saftigkeit, die mit Noten von Lakritze und gerösteten Malz zusammenspielt.
Serviervorschläge: Ausgewogenheit ist die wichtigste Eigenschaft dieses Champagners. In Kombination mit speziellen Gerichten wird sie zusätzlich betont. Man kann es beispielsweise mit einer starken Rinderbrühe probieren oder mit Ravioli mit Schnecken und Petersilie. Noch interessanter ist es, die speziellen Eigenschaften des Dom Pérignon P2 2000 mit einem kompletten Menü herauszukitzeln: Wolfsbarsch mit gebratenen Artischocken, Pfirsich-Salat und Kombu-Algen; Gegrillte Kartoffelscheiben mit Milchschaum und Kaviar.

Das Jahr 2000 war gekennzeichnet durch den anspruchsvollen Kontrast zwischen kalten, regnerischen Perioden und warmem, stürmischem Wetter. Der Sommer war unbeständig und häufig trüb. Wunderbarerweise verbesserte sich das Wetter in den letzten Augusttagen drastisch. Und diese schönen Tage hielten an bis zum Ende der Ernte - dies macht diesen Vintage zu dem, was er ist. Die Traubenlese begann mit dem Pinot Noir am 11. September.

Einst revolutionierte der Benediktinermönch Bruder Pierre - auch „Père Pérignon“ genannt, von einem bescheidenen Kloster des Champagne-Dorfes Hautvillers aus nicht nur seine zeitgenössische Welt, sondern erschuf, was bis heute einfach und etwas unwürdig als „Méthode Champenoise“ in vieler Munde ist.

Ein Dom Pérignon ist Couture im Glas, eine Formel, die stets mehr ist als die Summe ihrer Teile, ein Champagner, der auf keinem Rezept beruht, sondern nur auf den alchemistischen Künsten seines Machers; stets ein erneutes riskantes Experiment auf der Suche nach dem Besten.

Seit 1694 gilt: Es gibt ihn ausschließlich als Vintage (Jahrgangschampagner; der heutige Markenname „Dom Pérignon Vintage“ wurde 1921 etabliert). Allein dem herrschenden Kellermeister obliegt die Entscheidung über das Schicksal des entsprechenden Weines (Wein wird in der Champagnersprache als Synonym verwendet). Entscheidend für die Signatur eines Dom Pérignon ist immer die Geschmackskomposition - es existiert, wie bei vielen anderen Marken, keine Universal-Rezeptur. Immer ist es die „assemblage“, die einen Champagner erst zu Dom Pérignon macht. Der Kellermeister, heute Richard Geoffroy, braucht intime Kenntnis über die exquisitesten aller 17 Grand Cru-Weingüter der Champagne, auf die er Zugriff hat. Jeder „Vintage“ ist ein

erneutes Abenteuer, den „Dom Pérignon“ neu zu erfinden und dabei seinem oft widersprüchlichen Wesen treu zu bleiben: jedes Mal aufs Neue den besten Wein der Welt zu erschaffen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Moët & Chandon

Anschrift: 20 Avenue de Champagne 51200 Épernay, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com
Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 25.04.2019