



Moët & Chandon Dom Pérignon 2013

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Ein Jahrgangschampagner dessen heutiger Markenname -Dom Pérignon Vintage- schon 1921 etabliert wurde.

Jahrgang 2013 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 305,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 229,00

Artikel: Dom Pérignon 2013 Moët & Chandon

Land: Frankreich

Region: Épernay

Erzeuger: Moët & Chandon

Jahrgang 2013

Rebsorte: 51% Chardonnay und 49% Pinot Noir

Alkohol: 12,5%

Charakteristik: Eine perfekte Balance aus Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben. Dom Pérignon spielt mit dem Paradox gegensätzlicher und komplementärer Elemente, um Schwingung und Spannung zu erzeugen.

Das Weinjahr 2013 knüpfte an die glorreiche Vergangenheit der Spätlesen an. Nach einem kalten und feuchten Winter sowie einem sehr kühlen und niederschlagsreichen Frühling war der warme und trockene Sommer besonders vorteilhaft für die Qualität der Trauben.

Aroma: In der Nase ist der Wein delikater und enthüllt nach und nach seine farbenfrohe Vielschichtigkeit. Das Grün von Eukalyptus, Minze und Vetiver. Das Orangengelb von Mirabelle, Aprikose und Orangenblüte. Das Braun von Pfeffer, Kardamom und Süßholz. Das Silber der Jodnoten und Röstaromen.

Geschmack: Am Gaumen ist er elegant und überzeugt mit Einfachheit und Präzision. Der Auftakt ist umhüllend und schwerelos. Die feine und seidige Struktur des Weins verstärkt sich. Im Abgang kommen die Salznoten zum Tragen und bringen eine tiefgründige Harmonie zum Vorschein.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Dosage: 5 g/Liter (Extrabrut)

Geschichte:

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, 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, Frankreich

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: 12.03.2024