



Moët & Chandon Dom Pérignon Rosé Vintage 2009

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Jahrgang 2009 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 505,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 379,00

Artikel: Moët & Chandon Dom Pérignon Rosé Vintage 2009

Land: Frankreich

Region: Épernay

Erzeuger: Moët & Chandon

Jahrgang: 2009

Alkohol: 12,5%

Charakteristik: Der Dom Pérignon Rosé Vintage 2009 besticht mit seinem innigem und schmeichelndem Charakter. Ein ausgesprochen lebendiger Wein und der Inbegriff der in der Weinlese gewonnenen Frucht.

Aroma: Nach flüchtigen Aromen von Rose, Orangenöl und Safran wird das Bouquet wärmer. Zunächst dominieren rote Früchte – Himbeere und Kirsche –, gefolgt von dunklen Noten von schwarzer Johannisbeere und Feige, bevor schließlich die Süße mit Noten von Lebkuchen und Lakritze ihren Triumphzug antritt.

Geschmack: Die Frucht ist majestätisch, reif, fleischig und tiefgründig. Nach einem bemerkenswert weichem und rundem ersten Mundgefühl schmiegt sich der Wein an der Gaumenmitte mit inniger Intensität an. Unter dem vorherrschenden Eindruck der Beständigkeit bleibt die Kraft erhalten. Wohlschmeckende Empfindungen laufen zusammen und verweilen mit der Erinnerung an ihre taktile Präsenz.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Original Tasting Notes.

Das Jahr 2009 begann mit einem besonders strengen Winter. In der Champagne kam es wiederholt zu Schneefällen und die Temperaturen blieben niedrig. Das Frühjahr war warm, aber regnerisch. Das erschwerte die Blütenbildung und ein Schimmelpilzbefall drohte.

Trotz stürmischer Phasen, die eine Beeinträchtigung des Qualitätszustands der Trauben befürchten ließen, war der Sommer, insbesondere der August, von Sonnenschein geprägt. Fünf Wochen lang blieb das Wetter ununterbrochen heiß, trocken und sehr sonnig. Am 4. September ging ein Hagelsturm über den Weinbergen von Hautvillers, Verzenay and Chouilly nieder. Doch schon am nächsten Tag kehrte das sommerliche Wetter zurück und die Trauben konnten ungestört weiterreifen.

Die Weinlese begann am 12. September bei absolut traumhaften Bedingungen. Die Trauben waren von außergewöhnlicher Qualität und zeigten eine überragende Reife, der ein wunderbarer aromatischer Ausdruck zugrunde lag.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Moët & Chandon

Anschrift: 20 Avenue de Champagne 51200 Épernay, Frankreich

Datenblatt : Moët & Chandon Dom Pérignon Rosé Vintage 2009

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: 21.09.2023