Moet & Chandon

Dom Perignon Champagne Brut LUMINOUS



Art.-Nr.:	0305991-2015
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2015
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	Cuvee
EAN:	3185370788936

Preise

Flasche 239,00 € brutto

Preis pro Liter: 318,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Dom Pérignons Kreativität basiert auf dem beständigen Streben nach Harmonie als Quelle von Emotion und Ausdruck.

Aber jeder kreative Prozess kennt Herausforderungen. Für uns ist es immer wieder der Jahrgang und unser absoluter Anspruch, die individuelle Qualität einer jeden Ernte zuerkennen und zu respektieren. Selbst wenn dies einmal bedeutet, einen Jahrgang nicht zum Vintage zu erklären.

Wir nehmen uns viel Zeit. Nicht weniger als 8 Jahre vergehen, bis der Vintage unsere Vision von Vollendung erreicht. In dieser Zeit reift er langsam, in der Flasche gelagert in den kühlen Kellern, stets im Kontakt mit der Hefe. In Ruhe und Sorgfalt bis hin zu der Harmonie, die Dom Pérignon für immer charakterisieren wird.

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

• In der Nase ist der Wein delikat 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.
• 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.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	314kJ
Energie (kcal)	75kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,8g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



