Moet & Chandon

Dom Perignon Champagne Brut Magnum



Art.-Nr.:	039993-12
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2012
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	Pinot Noir,Pinot Meunier,Chardonnay
Restzucker:	0,000 g/l
Säure:	0,000 g/l
EAN:	3185370761076

Preise

Flasche 669,00 € brutto

Preis pro Liter: 446,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Dom Pérignon ist eine der begehrtesten Luxusmarken der Welt. Der Qualitätsanspruch, den Pierre Pérignon bereits Ende des 17. Jahrhunderts schuf, prägt auch heute noch die Tradition des Hauses. Somit ist jeder Jahrgang von Dom Pérignon eine individuelle Schöpfung, Ausdruck von Kreativität und Vision, dennoch von seinem unverwechselbaren Stil gekennzeichnet.

Dom Pérignon reift sieben Jahre in den Kellern, bis er seine ganze Ausdruckskraft entfaltet. Dom Pérignon gilt seit jeher als der ultimative Maßstab für Charisma und Verführung.

• Frisch, kristallklar, auf den Punkt: das erste Bukett offenbart eine ungewöhnliche Dimension. Noten aus der Welt der Pflanzen und der Welt des Wassers mit einem Anflug von weißem Pfeffer und Gardenie. Dann macht sich die Reife des Weins bemerkbar, zunächst sanft und mit Leichtigkeit, dann mit einem Hauch von Torf.
• Der Geschmack ist überwältigend, Auftakt zu einer Vollmundigkeit, die sich komplex am Gaumen ausbreitet und immer sinnlicher wird. Nuancen von Anis und getrocknetem Ingwer verbinden sich mit den Früchten Birne und Mango, die eher fest als reif sind.
• Das Finale erreicht seinen Höhepunkt, bevor es abklingt, geschmeidig, ausgereift, allumfassend. Ein undefinierbarer Zauber liegt diesem Champagners inne, ohne jemals seine Persönlichkeit zu beeinträchtigen.' Richard Geoffroy

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite