

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon
Brut ROSÉ AC



Jahrgang:	2009
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Dom Pérignon
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	ca. 4-5`000`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 98, Parker 95

Der Grundwein für den 09er ist komponiert aus rund 56% Pinot Noir und 44% Chardonnay, wovon vom Pinot 15% als Rotwein dazu zählen. Bleibt mindestens 10 Jahre auf der Hefe vor dem Degorgieren. Faszinierendes, vielschichtiges Bouquet, angefangen mit Aromen von Aprikosen und kandierten Orangen, über Kirschen, Waldbeeren und Feigen, bis zu floralen Noten von Rosen Blüten und Melisse, unterlegt mit rauchig-mineralischen Feuerstein Tönen. Mundfüllend mit viel Schmelz und reifer Frucht, gleichzeitig wunderbare Frische zeigend, straff und komplex, mit viel Tiefgang und Potenzial.

Empfehlung

«Nur» als Apéro getrunken, fast zu schade. Mit seiner Weinigkeit und komplexen Struktur, ist er ein kongenialer Speisenbegleiter, der nicht nur hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten passt, sondern auch problemlos edle Fleischgerichte begleitet.

Produzent

Dom Pérignon, benannt nach dem Abbaye von Hautvillers und einflussreichsten Kellermeister im 17. Jahrhundert, ist Prestige pur. Die bekannteste aller Prestigecuvées, erstmals erzeugt 1921, und heute eine eigenständige Marke von Moët & Chandon. Weine aus je vier Grand-Cru-Lagen von Chardonnay und Pinot Noir plus aus der namengebenden Dom-Pérignon-1er Cru Lage Hautvillers münden in etwa gleichen Traubenanteilen in die Jahrgangschampagner Dom-Pérignon, Dom-Pérignon Rosé, Dom-Pérignon Oenothèque (ab 1998 P2 genannt) und Dom-Pérignon Oenothèque Rosé. Die letzten Beiden unterscheiden sich in zwei Dingen von den zwei Vorgängern: Sie liegen viele Jahre mehr auf der Hefe und sind rar. Herausragend, ja

faszinierend an Dom Pérignon ist sonst, dass aus riesigen Anbauflächen riesige Mengen an Champagner höchster Qualität entsteht: von betörendem Duft, stoffig, mit ultraweicher Crème, druckvoll und komplex.