

DRINKS.

Dom Pérignon Rosé Vintage Champagner 2009 150cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7026909
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	MHCS, 9 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marke	Dom Pérignon
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit lebendiger Perlage, hoher Säure und deutlicher Mineralität. Am Gaumen entfalten sich überschwänglichen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Cranberries, Honig, Toastbrot, Brioche, Vanillecreme, Steinfrüchten, Zitrusfrüchten und Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus Pinot Noir
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2009
Passend zu	Antipasti, Apéro, Mediterrane Küche

Beschreibung

Die weltbekannte Champagnermarke Dom Pérignon huldigt namentlich einem im 17. und frühen 18. Jahrhundert lebenden Mönch des französischen Benediktinerordens. Dom Pérignon erwies sich während seiner Dienstzeit als Innovateur in der Herstellung von Schaumweinen - auf ihn geht z.B. das weit verbreitete Flaschenfüllvolumen von 70cl zurück. Ausserdem entwickelte der Benediktinermönch die Methode der klassischen Flaschengärung, befestigte an den Verschlusskorken erstmals Agraffen und machte weitere wertvolle Erkenntnisse. Weinexporteur Jean-Remy Moët kaufte die Abtei Hautvillers nach der Französischen Revolution und erwarb bald darauf das niemals gebrauchte Namensrecht an der Marke, weshalb die Dom Pérignon Champagner heute zum Haus Moët & Chandon gehören, welches wiederum Teil der MHCS-Gruppe ist. Der erste Vintage-Champagner unter dem Namen Dom Pérignon entstand im Jahr 1921 und wurde 15 Jahre später zum Verkauf freigegeben. Damals handelte es sich aber noch um den regulären Moët & Chandon Champagner, der einfach noch etwas länger im Reifungskeller verblieb und dann in die imposanten Flaschen umgefüllt wurde. Seit 1943 gibt es für den Spitzen-Champagner ein separates Herstellungsverfahren. Den Rosé Champagner entwickelte man erstmals im Jahr 1959. Der Schaumwein mit Pinot Noir-Basis verbringt mindestens acht Jahre im Reifungskeller und wird erst dann degorgiert, wenn er laut Expertenmeinung seine optimale Reifestufe erreicht hat. Anders als bei den meisten Herstellern wird jeder Dom Pérignon Champagner aus Jahrgangswinen erzeugt. Wenn die Ernte eines bestimmten Jahres nicht zufriedenstellend war, verzichtet man schlichtweg auf die Produktion und wartet bis zum nächsten Jahr. Weinkenner auf der ganzen Welt sind sich einig: Der gehobene Preis für den Dom Pérignon Vintage Champagner ist absolut gerechtfertigt.