



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## Dom Pérignon P2

<b>Kategorie</b>	Champagne
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Champagne
<b>Produzent</b>	Moët Chandon
<b>Klassifikation</b>	AOC
<b>Traubensorte</b>	
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2004
<b>Bewertung</b>	95/100 Parker
<b>Artikelnummer</b>	11865



### Vinifikation / Ausbau

18 Jahre dauerte es, bis die Reifung auf der Hefe die Harmonie des Weins in den Flaschen des Jahrgangs 2004 zur Geltung brachte. Durch die lange und sorgfältige Reifung wurde der Körper des Weins gefestigt und auch gleichzeitig nicht nur verfeinert und geformt, sondern auch abgerundet.

Das Ergebnis ist ein Dom Pérignon, der Freude und Leichtigkeit zum Ausdruck bringt: Die Aromen des Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 erblühen mit einer ätherischen und anhaltenden Sanftheit. Die Frucht ist greifbar und präsentiert sich mit Kraft und Eleganz. Die Mineralität ist nicht verschwunden, sondern hat sich entfaltet und zeigt sich in einem herrlich salzigen Abgang, der von feinen Röstnoten untermalt wird.

### Charakter

Nase: Die Frucht bleibt diskret, zeichnet sich aber in diesem zweiten Leben des Weins deutlicher ab. Pink Grapefruit und Blutorange machen schließlich der Feige Platz. Die zusätzliche Zeit auf der Hefe enthüllt die Mineralität des Jahrgangs in einer Reife, die die Signatur von Dom Pérignon ist: Kakao, Mokka, Röstnoten, Brioche und Honig.

Gaumen: Der Wein, entwickelt sich zwischen Spannung und Schwerelosigkeit. Die Präzision ist taktil und ziseliert. Das Ganze bleibt rassig, auf einer saftigen, lakritzartigen Linie.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

*Die Adresse für Weinliebhaber*

## Dom Pérignon P2

### Geschichte

Dom Pérignon, ein Champagner von Moët & Chandon.

Dem Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon wird seine Erfindung zugeschrieben; Der Legende nach entdeckte Dom Pierre Pérignon während einer Pilgerreise zur Abtei von Saint-Hilaire im Limousin in Süd-Frankreich, die Methode der Weinbereitung von Schaumweinen aus Limoux. Er kehrte in seine Abtei Saint-Pierre d'Hautvillers in der Champagne zurück und experimentierte weiter mit den Weinen der Champagne. Dieses Verfahren brachte er sogar dem Gelehrten Benediktiner Thierry Ruinart im Jahr 1669 bei dessen Besuch bei. Zu dieser Zeit waren die Flaschen mit in Öl getränkten Holzstiften verschlossen. Auf der Suche nach einem saubereren und ästhetischeren Verschluss und eine perfekte Luftdichte zu erreichen, hatte Dom Pérignon die Idee, Bienenwachs in den Flaschenhals zu giessen. Aber die meisten Flaschen könnten dem Druck nicht standhalten und explodierten nach einigen Wochen. In der Tat verursachte der im Wachs enthaltene Zucker, eine zweite Fermentation und wandelte die Apfelsäure in noch mehr Kohlensäure um.

Die Marke Dom Pérignon wurde erstmals von Eugène Mercier, dem Gründer von Mercier Champagne, registriert. Anschliessend verkaufte er die Marke an das Champagnerhaus Moët & Chandon, das den Namen Dom Pérignon für die 1937 erstmals eingeführte Prestige-Cuvée verwendete.

Jeder Jahrgang von Dom Pérignon ist ein Unikat. Die Trauben stammen nur aus den besten Champagner-Weinbergen. Im Gegensatz zu den meisten Champagnerproduzenten, welche die Trauben früh ernten, war es unter dem ehemaligen Kellermeister Richard Geoffroy die Präferenz, darauf zu warten, dass die Trauben langsam reifen. Der angesehene Kellermeister Richard Geoffroy war von 1990 bis Januar 2019 bestimmend für die Qualität des Dom Pérignons. Ab 2019 übergab er die Zügel seinem Assistenten und Nachfolger Vincent Chaperon.

### Produzentinfo

Die Unternehmensgeschichte geht bis auf das Jahr 1742 zurück, als Claude Moët (1683–1760) begann, Wein aus der Champagne nach Paris zu exportieren. Im Jahr 1794 kaufte Jean-Remy Moët das ehemalige Kloster Hautvillers, in dem der Mönch Dom Pérignon die Produktionstechniken für Champagner verfeinert hatte, und Moët begann schon bald, diesen in andere europäische Länder und in die Vereinigten Staaten zu exportieren. 1832 erweiterte Moët den Firmennamen um «Chandon», als er die Hälfte des Unternehmens an seinen Sohn Victor Moët und seinen Schwiegersohn Pierre-Gabriel Chandon de Briailles übergab.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen