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 Perignon LED luminous

Kategorie	Champagne
Land	Frankreich
Region	Champagne
Produzent	Moet Chandon
Klassifikation	AOC
Traubensorte	Pinot Noir, Chardonnay
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2013
Bewertung	95/100 Parker
Artikelnummer	12491

Vinifikation / Ausbau

Der heisse und trockene Sommer mit der höchsten Sonneneinstrahlung in der Champagne begünstigte eine gleichmässige und progressive Entwicklung der Trauben. Die Anfang September registrierten Regenfälle sowie der Ostwind ermöglichten es, den Gesundheitszustand der Weinberge zu bewahren.

Charakter

Die delikate Nase besticht durch Reichhaltigkeit und Komplexität. Düfte von Eukalyptus, Minze und Vetiver verbinden sich harmonisch mit fruchtigen Noten (Mirabelle, Aprikose, Orangenblüte), Gewürzen (Pfeffer, Kardamom, Lakritzstange), aber auch mit Jod und Röstaromen. Ein cremiger und luftiger Auftakt geht einem eleganten, präzisen und seidigen Mund voraus, bis hin zu einem salzigen und lang anhaltenden Finale.

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

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Dom Perignon LED luminous

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 Gelehrtem Benediktiner Thierry Ruinart im Jahr 1669 bei sessen 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 könnte 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 Perignons. 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.