

Weinzentrale

EBERLE

2013 - Dom Pérignon Vintage - Moët & Chandon

Art.-Nr: 05519



Beschreibung:

Im reichen Bouquet komplex und strahlend, mit einem Mix aus weißen Blüten, Zitrusnoten und Aromen von Steinfrüchten (Mirabelle, Aprikose). Abgerundet durch Minze und Anissamen. Am Gaumen köstliche Textur, Reife, Fruchtigkeit, Mineralität, Rauch und Tiefe. Cremig-feiner Abgang. Der Champagner mit Kultstatus!

Hersteller:

Moët & Chandon ist ein 1743 von Claude Moët gegründeter Produzent für Champagner höchsten Bekanntheitsgrades. Das Unternehmen ist seit seiner Gründung im französischen Épernay ansässig und gehört seit 1987 zum Luxusgüterkonzern LVMH.

Anbau:

Ende des 17. Jahrhunderts war der legendäre Benediktinermönch Dom Pérignon in der Abtei Hautvillers für die Weinproduktion verantwortlich. Hier entstand die Méthode Champenoise.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 7-9 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige Böden	Trinkfenster 2023-2046	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



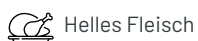
Mineralität



Säure



Passt zu



Aperitif