

# Dom Pérignon

## DOM PÉRIGNON VINTAGE 2003 PLÉNITUDE 2

Lebendig und präzise, zugleich intensiv und dynamisch, so präsentiert sich Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2. Ein Champagner, der jetzt seine zweite Reifestufe erreicht hat, und sich nach 17jähriger Reifezeit mit seinen neuen Qualitäten und in allen Dimensionen entfaltet.

Der Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 präsentiert den Jahrgang 2003 in seiner ganzen Fülle. Ein Jahr, das für immer im Gedächtnis der Champagne bleiben wird, in dem alles anders war. Die Kombination aus starkem Frost im Frühjahr – der zum Verlust von 70 % der potenziellen Chardonnay-Traubenernte an der Côte des Blancs führte – und einer außergewöhnlichen Hitzewelle im August, erzwang die früheste Ernte in der Geschichte der Champagne seit 1822.

Dom Pérignon aber machte sich das zu Nutze und interpretierte, als einer der wenigen Champagnerhäuser, den 2003er neu. Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 bietet die Chance für eine außergewöhnliche Erfahrung und eine Neuinterpretation dieses Jahrgangs.

Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 hat sich zu einem Champagner entwickelt, der geprägt ist von einer besonderen Frische und gleichzeitig der charakteristischen Mineralität des Jahrgangs. Er besticht durch einen eleganten, herben Abgang und schafft mit einem Hauch Salzigkeit eine noch geschmackvollere Dimension am Gaumen.



Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 ist ab Juli zum Preis von 450 Euro (UVP) über [Clos19.com](https://www.clos19.com) erhältlich.

### Kontakt

Alexa Agnelli, [alexa.agnelli@moethennessy.com](mailto:alexa.agnelli@moethennessy.com), Tel: +49 (0) 89 99421-140  
Tatjana Steininger, [tsteininger@moethennessy.com](mailto:tsteininger@moethennessy.com), Tel: +49 (0) 89 99421-141

# Dom Pérignon

## DOM PÉRIGNON VINTAGE 2003 PLÉNITUDE 2

### Das Jahr

2003 war von starken Wetterextremen geprägt. Starker Frost im Frühjahr verursachte erhebliche Verluste und Schäden in den Weinbergen, bevor es dann Ende Mai außergewöhnlich heiß wurde. 2003 gab es in der Champagne den heißesten Sommer seit 53 Jahren. Schon im August – eine der frühesten Ernten seit 1822 – waren die Trauben, mit einer bemerkenswerten Fülle und Struktur, voll ausgereift und erinnerten an die legendären Jahrgängen 1947, 1959 und 1976.

### In der Nase

Das Bouquet entfaltet sich mit floralen Noten der Lindenblüten, die in eine starke Mineralität übergehen. Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 begeistert durch Aromen von Trockenfrüchten wie Aprikose, die sich mit Noten von kandierten Himbeeren und Feigen fortsetzen. Für einen kurzen Moment blitzen frische Zitronenmelisse, weißer Pfeffer und Rosmarin auf, bevor das Bouquet dunkle Gewürznoten und ein Hauch Süßholzwurzel entwickelt.

### Am Gaumen

Ein dynamischer Charakter und intensiver Wein, taktil und strukturiert. Wie eine Welle öffnet und entfaltet er sich, um sich im nächsten Moment zurückzuziehen und mit einer Intensität zu überraschen, die mit feinherben, köstlich mineralischen Tönen verzaubert.

#### Kontakt

Alexa Agnelli, alexa.agnelli@moethennessy.com, Tel: +49 (0) 89 99421-140  
Tatjana Steininger, tsteininger@moethennessy.com, Tel: +49 (0) 89 99421-141