

Dom Pérignon

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2004 PLÉNITUDE 2

Leicht und intensiv zugleich entfaltet sich der Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 mit einer anhaltenden Milde. 18 Jahre reifte der Vintage Champagner, gewann an Tiefe und Struktur, und erreichte schließlich seine 2. Reifestufe – die Plénitude 2.

Nach dem unbeständigen Jahr 2003, das von Frost und einer historischen Hitzewelle gekennzeichnet war, zeigte sich 2004 als ein Weinjahr der Erholung und Ruhe. Jede Jahreszeit ging mit Leichtigkeit in die nächste über. Einem kühleren August folgten ein paar Wochen trockener Hitze, die den Jahrgang prägten. Mit den Energiereserven des Vorjahres entwickelten sich die Reben tadellos und brachten eine großzügige Ernte an ausgereiften Trauben hervor.

EMOTIONAL, AROMATISCH ... EIN HOCHGENUSS

18 Jahre dauerte es, bis die Reifung auf der Hefe die Harmonie des Weins in den Flaschen des Jahrgangs 2004 zur Geltung brachte. Die lange und sorgfältige Reifung hat den Körper des Weins gefestigt und ihn gleichzeitig verfeinert, geformt und 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.



Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 ist ab November zum Preis von 514 Euro (UVP) über [Clos19.com](https://www.clos19.com) erhältlich.

Kontakt

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

Dom Pérignon

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2004 PLÉNITUDE 2

Das Jahr

Das Weinjahr 2004 prägte mit seiner Leichtigkeit und Großzügigkeit die Geschichte der Champagner aus dem Haus Dom Pérignon. Das Wetter war lange Zeit moderat, sodass das Wachstum der Weinstöcke sehr regelmäßig war und die Reben sich problemlos entwickeln konnten. Doch die trockene Hitze in den letzten Wochen des Sommers formte den Jahrgang.

In der Nase

Die Traube des Jahrgangs 2004 ist zurückhaltend, tritt in Plénitude 2 jedoch stärker in den Vordergrund. Grapefruit und Blutorange weichen Feige. Die längere Reifezeit auf der Hefe verfeinert die Mineralität des Jahrgangs. Sie verleiht ihm das besondere, facettenreiche Bouquet, das für Dom Pérignon charakteristisch ist: Kakao, Mokka, Röstnoten, Brioche- und Honigakzente.

Am Gaumen

Der Wein vollführt einen Balanceakt zwischen Spannung und Schwerelosigkeit. Seine extreme Präzision ist taktil, dunkel und ziseliert. Dabei bleibt er rassig und saftig mit schönen Lakritz-Noten.

PLÉNITUDE 2, DAS „ZWEITE LEBEN“ EINES JAHRGANGSCHAMPAGNERS

Dom Pérignon wird stets aus den Trauben ein und desselben Jahres kreierte und ist daher immer ein Jahrgangschampagner.

Von jedem Jahrgang wird gleich zu Beginn eine limitierte Anzahl an Flaschen für eine längere Reife auserwählt und separat in den Kellern gelagert. Diese zusätzliche Zeit sorgt für eine stärkere Aktivität im Flascheninneren.

Zeit spielt bei Dom Pérignon eine bedeutende Rolle. Im Laufe der 18 Jahre andauernden Verwandlung in den Kellern steigert Dom Pérignon seine Energie und erreicht mit der 2. Plénitude-Stufe einen neuen Höhepunkt. Dieser Entfaltungsgrad wird auf allen Ebenen spürbar: Der Champagner gewinnt an Tiefe, Körper, Intensität, Länge am Gaumen und vor allen Dingen an Langlebigkeit.

Kontakt

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