



Dom Pérignon Vintage 2010

Das Champagnerhaus freut sich, den Dom Pérignon Vintage 2010 zu präsentieren. Dieser Vintage ist das Ergebnis von meisterhafter Intuition, Handwerkskunst und langjähriger Erfahrung.

Vincent Chaperon, Dom Pérignon Kellermeister, erinnert sich:

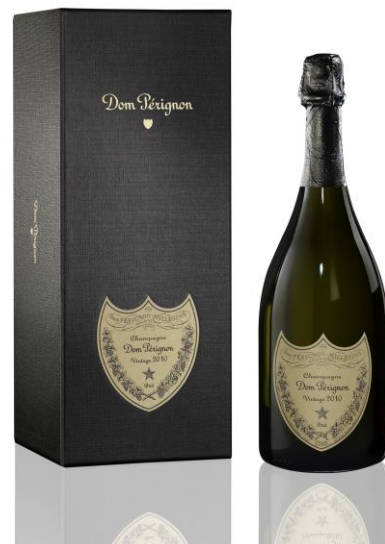
„Am Wochenende vom 4. September 2010 hatten wir bereits eine Vorahnung, dass wir möglicherweise einen Teil der Ernte opfern müssen, um die besten Parzellen zu retten und zu versuchen, einen Dom Pérignon Jahrgang zu kreieren, obwohl zu diesem Zeitpunkt in der Champagne noch niemand Bedenken hatte.“

DAS JAHR 2010

Die erste Hälfte des Jahres mit seinen niedrigen Temperaturen stand im starken Kontrast zum vergangenen Jahrzehnt. Der Sommer war heiß und es regnete nur selten, doch dann im August fiel an zwei Tagen so viel Regen, wie sonst nur in zwei Monaten. Dank der Hitze und Feuchtigkeit reiften die Trauben üppig heran, doch bei der Ernte musste stark verlesen werden.

Die an tropische Früchte erinnernde Süße bringt eine ausgewogene Frische mit sich, die an Blumen nach einem Sommerregen – ein Mix aus Pfingstrose, Jasmin und Flieder – erinnern.

Der Champagner hat eine Vollmundigkeit und starke Präsenz, nicht zuletzt durch kräftige würzige Noten und einen mineralischen Abgang.



Dom Pérignon Vintage 2010 ist ab sofort für ca. 170 Euro (UVP) im ausgewählten Feinkosthandel sowie über 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