



## MOËT & CHANDON PRÄSENTIERT DEN GRAND VINTAGE 2012

Moët & Chandon präsentiert den Grand Vintage 2012 und Grand Vintage Rosé 2012 als 74. Jahrgangschampagner des Hauses. Fünf Jahre gereift, erinnert dieser Jahrgang mit einer gewissen Sanftmut und Frische an den Übergang von Frühling zu Sommer.

Jeder Moët & Chandon Grand Vintage stellt eine freie und persönliche Interpretation des Kellermeisters dar, die die einzigartige Qualität der Trauben des speziellen Jahrgangs ausdrückt. Sobald das Haus einen Jahrgangschampagner freigibt, wird er Teil der Moët & Chandon Grand Vintage Collection. Seit Erscheinen des ersten Vintage im Jahr 1842 sind insgesamt erst 73 fein gereifte Jahrgangschampagner erschienen. Dieser Schatz darf teilweise in den Grand Vintage Reserve-Kellern im französischen Épernay immer weiter reifen. Als eine der weltweit größten und renommiertesten Sammlungen von Jahrgangschampagnern verkörpert die Grand Vintage Collection Savoir-Faire und Wein-Know-how in höchster Vollendung.

### KLIMA UND ERNTE IM JAHR 2012

Trotz unzähliger Hindernisse und Schwierigkeiten präsentierte sich 2012 als beispielloser Jahrgang mit sehr vielversprechenden Ergebnissen in der Weinproduktion. Ein eisiger Winter, gefolgt von immer wiederkehrenden Frosttagen, Hagelstürmen und starken Regenfällen im Frühjahr bis hin zu den ersten Sommermonaten verhielt nichts Gutes. Doch die trockene Hitzeperiode, die bis in den Spätsommer anhielt, förderte den Reifungsprozess der Trauben, die schließlich mit zweiwöchiger Verspätung Ende September geerntet wurden.

### MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2012

Strahlend-blasse, gelbe Farbreflexe, durchzogen von grünem Schimmer. Feine, anhaltende Perlage. Erste Nuancen von frischen, weißen Blüten entfalten sich langsam zu intensiveren Noten von süßem Gebäck, betont durch einen Hauch frischer Walnuss, Haselnuss und Zwieback. Begleitet werden diese Nuancen von Aromen frischer, gereifter Früchte wie der Birne, dem weißen Pfirsich und der Nektarine. Am Gaumen ist der erste Eindruck harmonisch, geschmeidig und fließend. Anschließend zeigt sich die wahre Struktur, weich wie Cashmere. Die anfängliche Süße wird unterstrichen von Noten pinker Grapefruit, Mandarine und einem Hauch Jod.



### MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ 2012

Korallenrot mit orangen Farbnuancen. Eine feine, beständige Perlage. Der Grand Vintage Rosé 2012 entfaltet anfangs ein erfrischendes Bouquet mit Aromen der pinken Grapefruit und Blutorange, gefolgt von Andeutungen roter Steinfrüchte, wie der Sauerkirsche. Abschließend treten botanische Noten von wilder Erdbeere und Rhabarber in den Vordergrund.

Der erste Eindruck am Gaumen ist harmonisch, weich und sanft. Die anfangs zarte, empfindliche Struktur verfestigt sich nach und nach und entfaltet leicht herbe Aromen mit Nuancen von Steinfrüchten, wie der Pflaume.



Der Moët & Chandon Grand Vintage 2012 zum Preis von 60 € (UVP) und der Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012 zum Preis von 70 € (UVP) sind ab sofort über [www.clos19.com](http://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