

## Dom Perignon Brut 2013



Der Dom Pérignon Brut 2013 ist ein herausragender Champagner, der mit seiner Eleganz und Komplexität die hohe Kunstfertigkeit des Hauses Moët & Chandon widerspiegelt. Der Jahrgang 2013 ist ein subtiler Ausdruck der einzigartigen Bedingungen dieses Jahrgangs, mit einem kühlen Sommer, der eine langsame Reifung und eine außergewöhnliche Frische der Trauben begünstigte. In der Farbe präsentiert sich der Dom Pérignon Brut 2013 in einem glänzenden, goldenen Farbton mit feinsten Perlage, die sich langsam und gleichmäßig im Glas entwickelt. In der Nase entfaltet sich ein raffinierter Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und zarten Noten von Brioche und Mandel, die die Reifung auf der Hefe widerspiegeln. Mit der Zeit kommen subtilere Aromen von getrockneten Früchten und Honig zum Vorschein, die dem Champagner eine faszinierende Tiefe verleihen. Am Gaumen ist der Dom Pérignon Brut 2013 unglaublich ausgewogen, mit einer lebhaften, aber nicht aufdringlichen Säure, die perfekt mit der Cremigkeit der Textur harmoniert. Die Aromen von Zitrusfrüchten und floralen Noten gehen in eine zarte mineralische Frische über, während sich gleichzeitig eine sehr elegante Fülle zeigt. Der Abgang ist lang und bleibt durch eine feine, fast salzige Mineralität bestehen, was die bemerkenswerte Langlebigkeit dieses Champagners unterstreicht. Der Dom Pérignon Brut 2013 ist ein Champagner von außergewöhnlicher Komplexität und Eleganz, der sich sowohl für besondere Anlässe eignet als auch hervorragend zu gehobenen Gerichten wie Hummer, Kaviar oder Trüffelgerichten passt.

Artikelnummer	50986
Artikelname	Dom Perignon Brut 2013
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Dom Perignon
EAN-Code	

Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	12.5%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Typ	Wein
Rebsorten	Chardonnay, Pinot Noir