



## Vintage Champagne AOC 2017

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	7.50 g/l
<b>Säure:</b>	8.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	Brut
<b>Anbaugebiet:</b>	Champagne
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay, Pinot Noir

### Weingut

Wie mag es wohl einem Mann wie Richard Geoffroy gehen, dem heutigen Kellermeister einer der größten Legenden der Weinwelt, wenn er allein, wie jedes Jahr, entscheidet, ob es einen Dom Perignon gibt, ob das Jahr tatsächlich so aussergewöhnlich war, die berühmteste Champagnercuvée der Welt zu füllen. Zu entscheiden im Gedenken an jenen Mönch Pere Perignon, der im selben Monat des Jahres 1638 geboren wurde, wie der Sonnenkönig Louis XIV, und auch im selben Monat des Jahres 1715 verstarb, die beiden sich ein Leben lang nie trafen und die Geschichte Frankreichs dennoch so nachhaltig prägten. Mit seinem Stil einer Assemblanche aus Chardonnay und Pinot Noir war Dom Perignon Wegbereiter für Generationen von Prestige-Champagnern. Mit seinem unumstößlichen Bekenntnis, nur Vintage-Champagner zu produzieren, und das Risiko zu tragen, in nicht perfekten Jahren keinen Dom Perignon zu produzieren, setzte er Maßstäbe. Es gehört zu den ganz großen Momenten im Leben eines Champagner-Connaisseur, wenn der Korken den Hals einer Flasche Dom Perignon verläßt.

### Tipp

Was soll man hierzu noch sagen. Wohl die bekannteste Premium-Champagner-Cuvée überhaupt. Der Padre Perrignon gilt als Begründer der Schaumwein-Historie in der Champagne und sein Vintage setzt immer noch Maßstäbe. Großes Kino!

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

die Ur-Cuvée aller Prestige-Champagner

### Passt gut zu

zum ganz großen Anlass

### Lagerfähig

30 Jahre

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 314 kJ / 75 kcal  
Kohlenhydrate: 1,4 g  
davon Zucker 0,8 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien