



ZWEIFEL

1898

DOM PÉRIGNON BRUT NETTO

AOC Champagne
Moët & Chandon
2010



Der Markenname Dom Pérignon kam durch den Kauf des Hauses Mercier zu Moët et Chandon - wohl der berühmteste Champagner überhaupt. Sie wird nur in guten Jahrgängen als spezielle Luxus-Cuvée aus besten Lagen, in weiss oder rosé, produziert. Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon (1638 bis 1715), war ein französischer Benediktinermönch. Er hat die Méthode champenoise, ein Verfahren der Flaschengärung zur Herstellung von Schaumwein, massgeblich mitentwickelt, nach heute herrschender Ansicht aber nicht erfunden.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Anbauflächen aller 13 Grand Cru Lagen der Region. Die Bodenbeschaffenheit ist Kreidegestein und zeichnet sich durch den Vorteil aus, dass er Wärme speichert und diese an kühlen Tagen wieder an die

Traubensorten

53% Pinot Noir, 47% Chardonnay

Vinifikation

Klassische Flaschengärung.

Degustationsnotizen

Mandel, Birne, Aprikose, Toastbrot

Geniessen zu

festliches Dinner

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch