

Dom Pérignon P2

Moët Hennessy

Herkunft

Champagne

Rebstock

Pinot Noir / Chardonnay

Farbe

Goldgelb

Duft

Schon kurze Zeit nach dem Öffnen verbreitet sich ein intensives, vollmundiges Bouquet mit Noten von Geissblatt, Zitrusfrüchten, gerösteten Mandeln und einem Hauch Jod.

Geschmack

Der sahnige Biss, welcher diesen Jahrgangschampagner kennzeichnet, führt mit einer Welle von aromatischer Persistenz zu einem grandiosen Trinkereignis.

Gradation

12.5% vol.



P2, die zweite Plénitude eines Dom Pérignon ist das Ergebnis von 16 Jahren Reifung und dem Zusammenspiel der verschiedenen, kontrastierenden oder einander ergänzenden Komponenten der Assemblage. Der Wein hat eine neue ausdrucksvolle Intensität und Präzision erlangt, einen wahren Energie-Höhepunkt.

weinonline.ch