



DOM PERIGNON - Plénitude 2 2008

❖ ÜBER DOM PERIGNON

Dom Pérignon strebt nach Kreationen, die durch Harmonie bestechen, und ist ständig bemüht, die Seele jedes Jahrgangs zum Vorschein zu bringen. Das Haus, das auf seine Tradition als Pionier der Assemblage zurückblickt, sucht das Gleichgewicht zwischen Präzision und Intuition. Jede Cuvée ist das Ergebnis von Geduld, Risikobereitschaft und einem intensiven Dialog mit der Natur. Dom Pérignon kreiert nur dann, wenn der Jahrgang es verdient, und verwandelt den Charakter jedes Jahres in einen einzigartigen Ausdruck voller Energie, Spannung und Eleganz.

❖ ÜBER DAS HAUS

Im Jahr 1668 wurde Dom Pierre Pérignon zum Kellermeister der Abtei von Hautvillers ernannt. Siebenundvierzig Jahre lang arbeitete er daran, den "besten Wein der Welt" zu schaffen. Dom Pérignon hat einen kreativen Ehrgeiz, den einer ständig erneuerten Suche, der Suche nach einer Harmonie, die eine Quelle der Emotion ist.

❖ ÜBER DAS PRODUKT

Plénitude 2 2008 ist das Ergebnis einer fast 15-jährigen langsamen, kontrollierten Reifung, durch die der Wein einen höheren Ausdruck erreicht. Das Jahr war geprägt von grauem, bewölktem Himmel, wurde jedoch durch einen wunderschönen September gerettet, der Licht und Reife brachte – das „Champenois-Wunder“.

Plénitude 2 2008 ist ein intensiver, energiegeladener und zutiefst harmonischer Ausdruck von Dom Pérignon, einem Champagner, dessen zweites Leben sowohl Kraft als auch Leuchtkraft offenbart, geprägt von der Zeit und zu seiner höchsten Vollendung gelangt.

❖ VERKAUFSARUMENTE

- ❖ **Ein seltener Jahrgang mit „zweitem Leben“:** Durch eine fast 15-jährige verlängerte Reifung erreicht er ein Höchstmaß an Energie, Tiefe und Präzision.
- ❖ **Außergewöhnliche aromatische und strukturelle Intensität:** ein leuchtendes Bouquet und ein Gaumen, der Lebendigkeit, Umami-Spannung und einen langen, salzigen Abgang vereint.
- ❖ **Eine ikonische 50/50-Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir:** Sie bringt die Reinheit und Ausgewogenheit des Jahrgangs 2008 mit einem Extra Brut 5 g/l-Abgang zum Ausdruck.



PRODUKTDDETAILS

	HERKUNFT Frankreich		LAGE 17 Grand Crus		ASSEMBLAGE 50% Pinot Noir
	CATEGORY Champagner		Hautvillers Premier Cru		50% Chardonnay
	DOSAGE: 5 g/l		LAGERUNG: 15 Jahre		ALKOHOL: 12,5%
					TRINKTEMPERATUR: 8 – 10°

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die ursprüngliche Signatur des Jahrgangs 2008 ist deutlich erkennbar: präzise, getragen von klarer Spannung und einer lebendigen Säurestruktur. Sie hat jedoch ihren Schwerpunkt verschoben. Dom Pérignon Vintage 2008 Plénitude 2 hat an Breite gewonnen. Er setzt sanft auf der Zunge an, hebt sich dann in den Gaumen und entfaltet dort ein volleres, intensiveres Mundgefühl. Seine Säurestruktur ist in feine Bitternoten und Umami gehüllt. Derart verflochten zeigt sie nun mehr Substanz.

Wie die große Welle vor Kanagawa setzt der Wein kraftvoll an: glitzernd, strahlend, geradezu singend. Kandierte Zitrone, Bergamotte, weißer Pfirsich, Kakao, gerösteter Kaffee. Er vereint lebendige Frische mit seidiger Geschmeidigkeit, durchdrungen von sonniger Präsenz mit zarten maritimen Anklängen.

 **Die Nase:** Das strahlende Bouquet ist komplex und hell und vereint weiße Blumen, Zitrusfrüchte und Steinobst. Das Ganze wird durch die Frische von Anis und zerknitterter Minze angeregt. Beim Einatmen kommen schließlich würzige, holzige und röstige Anklänge zum Vorschein.

 **Der Gaumen:** Sein Säurerüst hat sich in Bitterstoffe und Umami gewickelt, so dass er konsistenter geworden ist, mit Noten von kandierten Zitronen, Bergamotte, weißem Pfirsich, Kakao und geröstetem Kaffee. Seine Frische ist vibrierend ebenso wie seidig, in einer von Jod gefärbten Großzügigkeit.

AIR CATALOG / IMAGES



[IMAGES](#)