

Moët & Chandon Grand Vintage 2015



❖ INSIGHTS

Jeder Grand Vintage ist einzigartig und ein Ausdruck der Interpretation des jeweiligen Jahrgangs durch den Kellermeister von Moët & Chandon. Das Weinbaujahr 2015 war in der Champagne von extremer Hitze und Ungewissheit geprägt. Seit 1842 hat das Haus erst 76. Jahrgangs-Champagner produziert.

❖ ÜBER DAS HAUS

Moët & Chandon zeichnete sich schon immer durch großen Pioniergeist aus – vom Weinbau bis hin zu neuen Anlässen und Ritualen, mit Champagner zu feiern. Es begann mit dem Gründer Claude Moët unserer Vision einen wenig bekannten, regionalen Wein zum Lieblingsgetränk der Kosmopoliten und Höflinge in ganz Europa zu machen. Erfolg und Glamour mit der Welt zu teilen ist seit drei Jahrhunderten Inspiration, Leidenschaft und Ziel.

❖ ÜBER DAS PRODUKT

Zahlreiche Jahre der Trockenheit lassen die makellosen Trauben des Pinot Noir heranreifen und gedeihen. Ihr Anteil dominiert in dieser Assemblage. 44 % Pinot Noir – ein derart hoher Anteil war zuletzt 2009 (50 %) und zuvor 1996 (50 %) vorzufinden. Das zunächst diskrete Bouquet bringt eine sanfte, frische Welt in Weiß-Grün zum Ausdruck. Die Eingangsnoten sind vielfältiger Art und gehen von Brotkrume, frische Brioche, Marzipan über in weichen Holunderblüten- und Jasminnoten und anschließend fruchtigen Aromen wie weißem Pfirsich und Wassermelone. Noten der Garrigue in der Morgendämmerung runden das Gesamtbild ab. Leuchtende, zitronengelbe Farbe mit Lichtreflexen, gekrönt von feinperlig, cremigem Schaum machen diesen Grand Vintage unwiderstehlich.

❖ VERKAUFSARUMENTE

Moët & Chandon Jahrgangsweine werden, anders als die meisten anderen Champagner, aus Trauben eines einzigen außergewöhnlichen Jahrgangs hergestellt. Seit 1842 hat das Haus erst 76. Jahrgangs-Champagner produziert.

Das Erntejahr 2015 war im Hinblick auf die roten Weintrauben einzigartig. Sie weisen eine außergewöhnliche Reife, eine kräftige, fruchtige Nase und einen vollmundigen Abgang auf.

Jeder Grand Vintage ist einzigartig. Jeder einzelne verfügt über den markanten und unmachbarlichen Charakter der Trauben, die dieses herausragende Jahr hervorgebracht hat, ein Charakter der durch das Know-how und die Erfahrung des Chef de Cave voll zum Ausdruck kommt.

PRODUKT DETAILS



HERKUNFT

Frankreich



LAGE

Grand Crus &
Premier Crus



KATEGORIE

Champagner



DOSAGE:

5 g/l



LAGERUNG:

6 Jahre



% ALKOHOL:

12,5%



TRINKTEMPERATUR:

10 – 12°



ASSEMBLAGE

44% Pinot Noir
32% Chardonnay
24% Meunier



VERKOSTUNGSNOTIZEN



Die Nase: Eingangsnoten von Brotkrumen, frischer Brioche und Marzipan weichen Holunderblüten- und Jasmin, gehen über in fruchtige Aromen von weißem Pfirsich und Wassermelone.

Der Gaumen: Eine vollmundige und weiche Struktur, die an Baumwollblüten erinnert. Blumige Noten sowie Anis- und Minznoten sorgen für Leichtigkeit und Frische. Lang im Abgang mit einer angenehmen herben Note, die an frische Mandeln erinnert.

FOOD PAIRING



Fein gewürzte Gerichte, Zartes Fleisch, schonend gegarter Fisch
Weiße, exotische Früchte, grünes Gemüse z.B. Erbsen, Estragon, Artischockenherz

TECHNISCHE INFORMATION



Artikelnummer:

1097302

EAN Flasche:

3185370751404

EAN Giftbox:

keine

EAN Karton:

3185370751534

Faschen Größe:

75cl

Verpackungseinheit:

6

RRP:

69,99 €

AIR CATALOG / IMAGES



https://dam.moetshennessy.com/f/akshare.htm?sh=2021/11/03/035687_4620_4db_45f2_3835666e7f8_4db53cru11b0m133kEAmmwB1Yr6cGcUp629f0