

# Moët & Chandon Dom Pérignon Champagne Brut Rose Vintage



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 030531-2010                            |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Geschenkspack                |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 12,5 %                                 |
| <b>Anbauregion:</b>       | Champagne                              |
| <b>Farbe:</b>             | Rose                                   |
| <b>Geschmack:</b>         | herb/brut                              |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2010                                   |
| <b>Klassifizierung:</b>   | Flaschengärung                         |
| <b>Rebsorten:</b>         | 56 % Pinot Noir und 44 %<br>Chardonnay |
| <b>Restzucker:</b>        | 0,000 g/l                              |
| <b>Säure:</b>             | 0,000 g/l                              |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 10-12                                  |
| <b>EAN:</b>               | 3185370817155                          |

## Preise

**Geschenkspack 363,00 €** brutto

Preis pro Liter: 484,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

• **DOM PÉRIGNON ROSÉ Vintage 2010 - Ausdruck von Spannung und Eleganz** Der **DOM PÉRIGNON ROSÉ 2010** steht für kompromisslose Präzision und sinnliche Tiefe. In der Nase entfaltet sich ein leuchtendes Bouquet aus grüner Mango, Melone und Ananas, verfeinert durch Orangenschale und Mandarine. Mit zunehmender Belüftung zeigen sich florale Nuancen von Pfingstrose, Jasmin und Flieder, ergänzt durch eine feine mineralische Note und Anklänge von Tabakblatt. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé Champagner vollmundig, saftig und außergewöhnlich harmonisch. Die Textur ist seidig und zugleich spannungsgeladen, getragen von würzigen und leicht pfeffrigen Akzenten im langen Nachhall. Die Assemblage aus 56 % Pinot Noir und 44 % Chardonnay verleiht ihm Kraft, Tiefe und eine elegante Balance, abgerundet durch eine Dosage von 5 g/l. Ein großer Rosé Champagner mit Charakter, ideal zu feinen Fleischgerichten, edlen Meeresfrüchten oder als exklusiver Solist für besondere Momente.

