VALENTIN WINE

# Dom Pérignon P2 Rosé 2000

## CHF 1’500.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 71177500

**Vinifikation**
Gemäss dem einzigartigen Konzept, das so nur von Dom Pérignon verfolgt wird, ist Plénitude P2 ein neuer Ausdruck des Dom Pérignon nach fünfzehn Jahren Reifung im Keller. Geduldig gereift und sorgsam in den Kellern des Hauses gelagert, zeigt sich der Dom Pérignon P2 rosé in seiner strahlenden Vitalität und offenbart seine ganze Länge, Fülle, Tiefe und Intensität.

**Degustationsnotiz Nase**
Die ersten blumigen Noten weichen sofort Schwarzkirschen und kandierten Zitrusschalen, ergänzt durch Kakao und ein paar rauchige Akzente.

**Degustationsnotiz Gaumen**
Am Gaumen glänzt dieser Dom Pérignon P2 Rosé 2000 durch absolute Kohärenz. Im Mund zeigt er die ganze Fülle und Fleischigkeit seiner Substanz mit Präzision. Ein saftiger, rassiger Dom Pérignon Rosé mit exotischen Akzenten.

**Passt zu**
Schweinefleisch, Schalentiere, Fetthaltiger Fisch ( Lachs, Thunfisch etc.) Milde Käsensorte.

**Produzent**
Wie kein anderer Name steht Dom Pérignon für Prestige-Champagner schlechthin. Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon, wurde 1638 in Sainte Ménehould geboren. Er war ab 1668 zuständig für die wirtschaftliche Versorgung des Klosters der Abtei Hautvillers, einige Kilometer nördlich von Epernay. Da die Weinproduktion eine der Haupteinnahmequellen dieses Klosters war, kümmerte er sich intensiv um deren Produktion. Dabei konzentrierte er sich zum einen stark mit der Bewirtschaftung der Weinberge und anderen mit den Arbeitsschritten im Weinkeller. Er hat die „Méthode Champenoise“ mit seiner Arbeit massgeblich mitentwickelt, es aber nach heute herrschender Ansicht nicht erfunden. Er stellte fest, dass der Wein durch den Einsatz verschiedener Sorten an Qualität zulegt. Auch verschloss er als erster die Flaschen mit einem Korken, der mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurde. Die heutigen Winzer in der Champagne verdankt ihm das Wissen um die Bedeutung der Assemblage.

**VALENTIN WINE**, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/

# Dom Pérignon P2 Rosé 2000

**Region**

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.