

# Dom Pérignon Vintage Luminous Label 0,75 l

**REGION**  
Champagne

## CHARAKTERISIERUNG

In der Nase erstrahlt eine zuckrige Süße tropischer Früchte - grüne Mango, Melone und Ananas. Kombiniert mit den gemäßigten Noten von prickelnden Orangenschalen und einem Hauch Mandarine offenbart der Dom Pérignon Vintage seine Frische. Am Gaumen breit, vollmundig und wuchtig. Es dominiert ein Gefühl von Pflanzensaft und die Aromen werden schnell von taktilen Eindrücken abgelöst. Die Energie hält lange an, bis zu einem brillanten, salzhaltigen Abgang.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

## SERVIERTEMPERATUR

8-10°

[Zum Produkt](#)

## Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
---------------	-------------

## Zusätzliche Informationen

Dom Pérignon ist immer ein Jahrgangschampagner. Jeder Jahrgang wird nur aus den besten Trauben eines besonderen Jahres kreiert. Inspiriert vom Charakter des jeweiligen Jahres definiert er sich immer wieder neu. Dazu gehört es auch einen Jahrgang nicht herauszubringen, wenn die Ernte nicht den Qualitätsansprüchen genügt. Nach mindestens acht Jahren Reifung in den Kellern, verkörpert der Wein das perfekte Gleichgewicht, das größte Versprechen von Dom Pérignon. Dies ist der Dom Pérignon Vintage, die Reifestufe der Harmonie.

Inverkehrbringer: Moët Hennessy Deutschland GmbH, Seidlstr. 23, 80335 München