

# Dom Pérignon Vintage Luminous Label 0,75L

## REGION

Champagne

## CHARAKTERISIERUNG

Ein Champagner mit feinen Zitrusaromen, einer lebhaften Säure und einem eleganten, leuchtenden Design.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Ideal zu Hummer, Kaviar und feinen Vorspeisen.

## SERVIERTEMPERATUR

8-10°C

## Verschluss

Korken

[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