



## Dom Perignon Rose Luminous Vintage Magnum 2008

Art. Nr.: 2324508

Hersteller: Moët & Chandon, Epernay

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Jahrgang: 2008

Alkoholgehalt: 12,5 %

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

### Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 97

Falstaff: 97

James Suckling: 99

Wine Spectator: 97

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 1486.80**

### Verkostnotiz

Suckling: This shows incredible depth of fruit with strawberry, cherry and phenolics. Full-bodied and layered with an incredible, three-dimensional element to the wine. This is so transparent and dynamic with dark fruit, yet it remains vivid and bright. Refined and precise, it goes on and on. Really savory, fresh and incredibly pinot-noir-like. What a wine. 13 years of maturation in the bottle. So drinkable now, but it will age for many years ahead.

Falstaff: Mittleres Lachsrosa, zarte Pinkreflexe, Silbertouch, anhaltendes, cremiges Mousseux. Mit frischem Biskuit unterlegte Nuancen von roten Früchten wie Herzkirschen, Ananaserdbeeren, weißen Blüten, Orangenzesten und einem Hauch von frischer Minze. Am Gaumen getragen von einer vibrierenden Frische, dunkle Waldbeeren, aber auch Preiselbeeren mischen sich mit Kräutern wie Thymian und Rosmarin, ein Hauch von Honig im Kern, wirkt überaus leichtfüßig, zarte Röstaromen im Nachhall verleihen eine große Länge, mineralischer Nachhall, ein zugänglicher, facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.