

'Grand Vintage' Extra Brut 2012

Champagne Moët & Chandon



Eine der großen Champagner-Ikonen unserer Zeit. Der 'Grand Vintage' ist Klassik pur und kommt in der 2012er-Edition mit 92 Parker-Punkten daher.

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Moët & Chandon
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier
Geschmack	Extra brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2029
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Disgorged in February 2018 with five grams per liter dosage, Moët's 2012 Extra Brut Grand Vintage is showing well, unfurling in the glass with an expressive bouquet of ripe yellow orchard fruit, peaches, toasted nuts, warm bread and honeycomb. On the palate, the wine is medium to full-bodied, broad and fleshy, with a tangy but ripe core of fruit, nicely integrated acids and a pinpoint mousse, concluding with an attractively fruit-driven finish. The 2012 reflects both the concentration of the vintage and Moët's push for riper fruit, and it is already quite accessible." - William Kelley

91+/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"The 2012 Grand Vintage is a very pretty, high-toned Champagne. Surprisingly nervous for this radiant vintage, the 2012 is going to need a bit of time to be at its best. Some of that may be attributable to early release of the 2012, which was bottled after only five years on its lees

rather than the more customary seven or so because the house did not bottle either a 2010 or 2011 Grand Vintage, and the necessities of the market are what they are. Lemon confit, white flowers, and mint gradually open up in the glass. This is an especially taut style for the Grand Vintage, which is usually creamier and more open-knit in the early going. The blend is 41% Chardonnay, 36% Meunier and 33% Pinot Noir. Dosage is 5 grams per liter. Disgorged: February, 2018."

Bewertungen und Pressestimmen

Gold - Mundus Vini

Silber - Decanter World Wine Awards

"Opulent and inviting aromas of perfumed tropical fruit, crunch red fruit palate laced with savoury edge and a clean, zippy finish."

about-drinks.com

"Ein Moët & Chandon Grand Vintage drückt ein außergewöhnliches Jahr in der Champagne aus. Er ist des Kellermeisters persönliche und freie Interpretation der einzigartigen Qualität der Trauben eines ganz speziellen Jahres. Sobald das Haus einen Jahrgangschampagner freigibt, wird er Teil der Moët & Chandon Grand Vintage Collection. Dieser Schatz darf teilweise in den Grand Vintage Reserve-Kellern im französischen Epernay immer weiter reifen. Als eine der weltweit größten und renommiertesten Sammlungen von Jahrgangschampagnern verkörpert die Grand Vintage Collection Savoir-Faire und Wein-Know-how in höchster Vollendung."

Gerhard Eichelmann Champagne 2015 über Grand Vintage

"Der herausragende - und bekannteste - Champagner von Moët & Chandon ist der Dom Pérignon. Die Champagner der neuen Grand Vintage Collection kommen ihm stilistisch nahe."

Jancis Robinson.com über Moët & Chandon

"It is the leading brand of champagne in most world markets." - Susy Atkins

Robert Parker's Wine Advocate über Moët & Chandon

"Much of what I tasted reminded me of the experimental, searching spirit that defines so many of the smaller-production, artisan Champagnes being made today. As the saying goes 'no guts no glory' and there is plenty of both here. These wines are nothing short of magnificent." - Antonio Galloni

Wine in Black-Bewertung: 91 P

"Every second in the world, there is a bottle of Moët being opened." Bei Moët & Chandon steht man niemals still, aber besonders spannend wird es immer dann, wenn sich das Haus zu einem neuen 'Grand Vintage' entschließt. Wenn in einem Jahr wirklich alles stimmt, dann entsteht etwas ganz Außergewöhnliches. Ein Vintage Champagner muss eine Geschichte erzählen, eine Geschichte von Charakter, Herkunft, Einzigartigkeit. Und so erzählt auch der jüngste 'Grand Vintage' die Geschichte des Jahrgangs 2012, der von Robert Parker als 'extraordinary' eingestuft wurde.

Mindestens fünf Jahre reifte der Grand Vintage 2012 in den 28 Kilometer langen Kellergewölben von Moët & Chandon, 10 bis 30 Meter tief unter dem Kalkboden von Épernay. Einer der größten Keller der Champagne, ein schon legendäres unterirdisches Labyrinth, aus

dem legendäre Champagner entsprangen und entspringen.

Tasting Note

Im Glas ein leuchtende Hellgelb, mit gleichmäßiger, feinperligem Mousseux. Das Bouquet besticht durch seine wunderbare Frische. Der Duft frischer weißer Blumen geht in Aromen von feinem und hellem Gebäck mit Nuancen von frischen Nüssen, Haselnüssen oder Zwieback über. Dabei ist die Frucht knackig, herrlich reif mit Aromen von Birne, weißem Pfirsich und Nektarine. Im Mund zunächst weich und schmeichelnd, dann offenbart sich auch hier ein spannendes Spiel aus Fülle und Frische. Im Finale zeigt sich eine animierende Säure, unterstrichen von einer Nuance saftiger rosa Grapefruit.

Passt zu

Schwer, diesem Champagner jetzt schon zu widerstehen, aber vielleicht hebt man sich die eine oder andere Flasche auf. Der perfekte Aperitif!

Weingut

1743 gründete Claude Moët ein Unternehmen, das Wein aus der Champagne nach Paris transportierte. Drei Jahrhunderte später ist **Moët & Chandon** weltweit Marktführer im Verkauf von Champagner. Die berühmteste Champagnermarke der Welt steht für Prestige, Renommée, Luxus und den glamourösen Lifestyle der Upper Class. Moët ist DAS Siegergetränk, von der Formel 1 bis zu den Filmfestspielen in Cannes.

Vinifikation

Moët & Chandons Grand Vintage wird nur in besten Jahren vinifiziert, wenn das Lesegut eine perfekte Reife hat. So kommt es, dass die Ausgabe 2012 erst die 74. ist, obwohl der erste Grand Vintage bereits 1842 das Licht der Welt erblickte. Die Cuvée besteht aus 41 % Chardonnay, 33 % Pinot Noir und 26 % Pinot Meunier. Der Champagner liegt bei einer Dosage von nur 5 g/l und im Extra Brut-Bereich. Mindestens fünf Jahre lang reifte der Grand Vintage 2012 in den Kellern von Moët & Chandon auf der Hefe, woran sich weitere sechs Monate nach dem Degorgieren anschlossen.