



## Dampierre

# Champagne Grand Cru Prestige 2002

Typ	<b>Champagner / Schaumwein</b>
Herkunft	<b>Frankreich, Champagne</b>
Produzent	<b>Dampierre</b>
Traubensorte	<b>Chardonnay (Blanc de Blancs)</b>
Ausbau	<b>4 Jahre Hefelagerung</b>
Genussphase	<b>8 - 10 Jahre nach Ernte</b>
Ausschanktemperatur	<b>8 - 10 °C</b>
Grösse	<b>75cl</b>
Artikelnummer	<b>04150067</b>

### Degustationsnotizen:

Feine und winzige Bläschen. In der Nase frisch Aromen nach Apfel, Pfirsich mit einem Hauch von Röstaromen. Im Gaumen sehr komplex mit einer angenehmer Säure und grandiose Finale. Auszeichnungen 96/100 Wine Spectator!

### Passt zu:

Passt hervorragend zu allen Festlichkeiten, ist ein perfekter Begleiter von Speisefolgen.

### Bemerkungen:

Zur Geschichte Die Familie der Dampierre weist seit mehr als 700 Jahren direkte Verbindungen zur Champagne auf. Im 13. Jahrhundert reichte die Herrschaft von Guy de Dampierre, Herzog von Flandern und Gouverneur der Champagne, von Brügge bis Reims. In der grossartigen Kathedrale von Reims wurden damals die Könige von Frankreich gekrönt und danach samt Hofstaat zum Wein geladen. . Champagne, eine Familien-Tradition seit 1880 Als im 17. Jahrhundert die Herstellung von Schaumwein erfunden wurde, war die Familie der Dampierre massgebend an der Entwicklung des neuen Getränks beteiligt. Die Heirat mit Marie Boisseau, deren Familie mit führenden Champagnerhäusern verwandt war, ermöglichte Herzog de Dampierre's Urgrossvater die eigene Produktion des prickelnden Getränks. 1880 brachte er den ersten Champagner von hoher Qualität in den Handel, dessen Erfolg bis zum heutigen Tag anhält.

