



Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon, Moët & Chandon, Blank Metal Gift Box

Der ikonische Champagner des Hauses Moët & Chandon

Beschreibung:

1869 kreiert, verkörpert der Moët Impérial den einzigartigen Stil von Moët & Chandon, einen Stil, der sich durch seine helle Fruchtigkeit, seinen verführerischen Gaumen und seine elegante Reife auszeichnet. Die Assemblage wird aus mehr als 100 verschiedenen Weinen hergestellt, von denen 20 bis 30 % Reserveweine sind. Sie spiegelt die Vielfalt und Komplementarität der drei Rebsorten wider.

Degustationsnotiz:

Goldenes Strohgelb mit grünen Reflexen. Spritziges Bouquet. Lebhaftes Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Mineralische Nuancen erzeugen eine angenehme Frische. Leichte Noten von Brioche, Getreide und frischen Nüssen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Moët & Chandon

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay

Artikelnummer: 03373--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.