



Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé, Moët & Chandon

Verkörpert den Sommer im Glas

Beschreibung:

Moët Ice Impérial Rosé ist der erste Rosé-Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde.

Aromenprofil:

Rosa mit bernsteinfarbenen Highlights. Ein ausdrucksstarker Gaumen, der Intensität und Geschmeidigkeit vereint. Lebhaftes, intensives Bouquet von roten Früchten (Walderdbeere, Himbeere, Kirsche). Ein leichter Hauch von Pfeffer, gepaart mit blumigen Nuancen.

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.

Temperatur:

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: 21 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay

Artikelnummer: 05077--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 Monate imahltank
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.