



Champagne Ice Impérial

Demi-Sec, Moët & Chandon

Frisch, fruchtig, intensiv!

Beschreibung:

Ice Impérial, der erste und einzige Champagner, der speziell für den Genuss über Eis kreiert wurde. Ein neues Champagner-Erlebnis, das dem Stil von Moët & Chandon treu bleibt, einem Stil, der sich durch seine helle Fruchtigkeit, seinen verführerischen Gaumen und seine elegante Reife auszeichnet.

Degustationsnotiz:

Tiefes Gold mit bernsteinfarbenen Highlights. Intensives, fruchtiges Bukett. Kräftiges Aroma tropischer Früchte, leichte Note von Himbeere. Insgesamt ein grosszügiger Gaumen, der Rundheit und Frische vereint.

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: 18 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 07989--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Ice Impérial

Demi-Sec
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.