



Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec, Moët & Chandon

Eisgekühltes Rosé-Vergnügen

Beschreibung:

Ein Rosé-Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Dieser aromatisch außergewöhnlich reiche Champagner zeichnet sich insbesondere durch seine intensive Fruchtigkeit aus, die durch die Zugabe von Eis noch verstärkt wird. Am Gaumen geschmeidig und komplex, mit geschliffener Säure und einem höchst vitalen Abgang.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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%

Rebsorte(n): 45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay

Artikelnummer: 11338--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 86/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay
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.