



Champagne Nectar Impérial

Moët & Chandon

Tropisch, aufregend und verwegen

Beschreibung:

Die exotischste Variation des Hausstils der Maison. Er verkörpert die Vielfalt und Komplementarität der drei Rebsorten der Champagne.

Degustationsnotiz:

Vollmundig, strukturiert und fruchtig-lebhaft. Seine Demi-sec-Dosage verleiht ihm eine üppige, doch gleichzeitig frische und ausdrucksstarke Süße.

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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Moët Chandon
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	12.0 %
Artikelnummer:	06792--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Nectar Impérial

Moët & Chandon

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren