



## Champagne Brut Impérial Rosé

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.

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich  |
| <b>Region:</b>        | Champagne   |
| <b>Produzent:</b>     | Moët Chandon                                      |
| <b>Bewertung(en):</b> |   |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate im Stahltank                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0 %  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay |
| <b>Artikelnummer:</b> | 05077--   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Impérial Rosé

Moët & Chandon

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich   |
| <b>Bewertung(en):</b> |  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15%<br>Chardonnay |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate im Stahltank                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0 %   |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren                      |