

Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon



Herstellung:	36 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Wine Spectator 87/100
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.0 %
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.
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Produzent:	Moët & Chandon
Originalgebinde:	6er Karton + Etui
Artikelnummer:	03373--075CE100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 87/100
Traubensorte(en):	43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	36 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren