

Moët & Chandon Moët Chandon Ice Imperial



| | |
|---------------------------|-------------------|
| Art.-Nr.: | 030642 |
| Gebinde: | 1 x 1,50l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12 % |
| Anbauregion: | Champagne |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | halbtrocken |
| Klassifizierung: | Flaschengärung |
| Restzucker: | 0,000 g/l |
| Säure: | 0,000 g/l |
| Serviertemperatur: | 7-8 |
| EAN: | 3185370507308 |

Preise

Flasche 129,00 € brutto

Preis pro Liter: 86,00 €

UVP: 135,00 € **-4%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Intensiv, fruchtig, frisch. Der erste Champagner speziell für den Genuss auf Eis kreiert.

- Aroma: In der Nase präsentiert sich der Champagner fruchtig und intensiv: Kräftige Fruchtaromen tropischer Früchte wie Mango und Guave gepaart mit der Großzügigkeit von Steinobst wie Nektarine. Eine besondere Note verleihen Aromen von Himbeere und Stachelbeere und roter Johannisbeere.
- Am Gaumen verführen fleischig, kräftige Aromen eines frischen Obstsalates perfekt ergänzt durch die Säure der Stachelbeere und Ingwernoten - großzügig abgerundet und frisch.

Rebsorten: Pinot Noir: 40 bis 50% Meunier: 30 bis 40% Chardonnay: 10 bis 20% Davon sind 20 bis 30% Reserveweine, die 1 bis 3 Jahre alt sind, um sowohl die Kontinuität des Geschmacks als auch die Ausgewogenheit der Frucht zu bewahren.

Dosage: Demi-Sec, 45g/l

Reifezeit im Keller: 18 Monate

Reifezeit nach dem Dégorgieren: mind. 3 Monate

Genuss-Empfehlung: Die Frische und aromatische Intensität von Moët Ice kommt am besten pur auf Eis zur Geltung. Wer es etwas abwechslungsreicher mag, kombiniert Minzblätter oder Limetten- und Orangenzesten.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



3 185370 507308 >