

# Moët & Chandon Moët Chandon Ice Rose Imperial



<b>Art.-Nr.:</b>	030641
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Serviertemperatur:</b>	7-8
<b>EAN:</b>	3185370796160

## Preise

**Flasche 129,00 €** brutto

Preis pro Liter: 86,00 €

UVP: 135,00 € **-4%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Aroma: Intensive Fruchtigkeit ist ein charakteristisches Merkmal von Rosé-Champagner, doch diese lebhaftere Kreation besticht durch überraschend komplexe Aromen. Überwiegend Aromen von wohlduftenden roten Beeren und Kirschen: Morello Kirschen, Preiselbeeren und Moosbeeren mit Nuancen von saftigen Sommerfrüchten: Feige und Nektarine. Eine verlockende Grenadine-Note. Ein vollmundiger Gaumen der Süße und Straffheit verbindet:

- Die Süße, erinnernd an Beeren, verteilt sich und wird leichter
- Eine harmonische Balance von Fruchtigkeit und Frische
- Ein frisches Ende mit einer schönen, bittersüßen Note pinker Grapefruit

Rebsorte: Pinot Noir: (45%-55%, davon 10% Rotwein). Spritzig und weinig eignen sich diese Weine mit ihren Ecken und Kanten und der starken Fruchtintensität besonders für die höhere Dosage. Meunier: (35%-45%, davon 10% Rotwein). Rund und körperreich sorgt die Auswahl dieser Weine für Fülle, Harmonie und Geschmeidigkeit. Chardonnay (5%-10%) für einen frischen Abgang. Davon sind 20% bis 30% speziell ausgewählte Reserveweine, die die Intensität steigern. Dosage: 38g/Liter

Genuss-Empfehlung: Die Frische und aromatische Intensität von Moët Ice Rosé kommt am besten pur auf Eis zur Geltung. Wer es etwas abwechslungsreicher mag, kombiniert Minzblätter oder Limetten- und Orangenzesten. Optimale Trinktemperatur: 10 bis 12°C

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



3 185370 796160 >