Moet & Chandon

Moet 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

Nährwerte

Energie (kcal)	377kcal
Fett	90g
Kohlenhydrate	4,8g

Zucker	4,2g



