

# DRINKS.

## Moët & Chandon Ice Impérial Champagner 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 500180   |
| Alkoholgehalt       | 12%  |
| Flascheninhalt      | 75cl   |
| Herkunftsland       | Frankreich   |
| Region              | Epernay  |
| Abfüller            | Moët & Chandon, 20 Avenue<br>de Champagne, 51200<br>Épernay, Frankreich  |
| Marke               | Moët & Chandon   |
| Typ                 | Champagner   |
| Allergene           | Enthält Sulfite  |
| Anwendung           | Apéro, für Cocktails und<br>Drinks, Desserts aller Art   |
| Degustationsnotiz   | Duftet intensiv nach tropischen<br>Früchten und Karamell. Im<br>Mund zeigt er sich süsslich mit<br>einer breiten Palette an<br>Fruchtaromen. Der Abgang ist<br>erfrischend mit Noten von<br>Grapefruit und Ingwer. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner   |
| Details             | 50% Pinot Noir, 40% Pinot<br>Meunier, 10% Chardonnay   |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach<br>Art. 16 Abs. 4 der<br>VERORDNUNG (EU) Nr.<br>1169/2011 nicht erforderlich.  |



|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Verpackung      | ohne Verpackung  |
| Etikette        | klassisch        |
| Bio             | Keine Angaben    |
| Vegan           | Keine Angaben    |
| Kosher          | Keine Angaben    |
| Verschluss      | Korken           |
| Tannin          | Keine Angaben    |
| Trinktemperatur | 6-10 Grad        |
| Jahrgang        | Keine Angaben    |
| Passend zu      | Antipasti, Apéro |

## **Beschreibung**

Tradition und Fortschritt gehen bei Moët & Chandon Hand in Hand. Mit einem zeitgemässen, glamourösen Touch präsentieren sich die Champagner der Luxusmarke aus dem französischen Epernay, welche zum Konzern LVMH gehört. Für den Ice Imperial wählten Kellermeister Benoît Gouez und sein Team eine Assemblage aus 40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier und 10-20% Chardonnay. Dabei besitzt jede der Traubensorten ganz eigene Charakteristika, wodurch ein intensiv fruchtiger, leicht säuerlich-erfrischender, reichhaltiger und abgerundeter Wein entsteht. Neben den Grundweinen ziehen die Experten für das Blending auch besonders wertvolle Reserven heran, die bereits seit vielen Jahren oder gar Jahrzehnten auf ihren Einsatz warten. Und wieso steht das "Ice" vor dem Imperial? Weil dieser Champagner gezielt für den eisgekühlten Konsum entworfen wurde – eine wahrhaftige Innovation in der Welt der Schaumweine.