

DRINKS.

Moët & Chandon Nectar Impérial 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700934
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Moët & Chandon
Marke	Moët & Chandon
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	duftet nach Ananas, Mango, Aprikose, Mirabelle und ein wenig Vanille. Am Gaumen wiederholen sich die Aromen von exotischen Früchten und Steinfrüchten, zusammen mit einem frischen Anklang von Grapefruit.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	40-50 % Pinot Noir, 30-40 % Pinot Meunier, 10-20 % Chardonnay
Verpackung	ohne Verpackung
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Asiatische Küche, Käse

Beschreibung

Tradition und Technologie gehen bei Moët & Chandon Hand in Hand. Elegant und glamourös präsentieren sich die Champagner der Luxusmarke aus dem französischen Epernay, die zum Konzern LVMH gehört. Für den Nectar Imperial wählten Kellermeister Benoît Gouez und sein Team eine Assemblage aus 40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier und 10-20% Chardonnay. Neben den Grundweinen ziehen die Experten für das Blending auch besonders wertvolle Reserveweine heran, die bereits seit vielen Jahren oder gar Jahrzehnten auf ihren Einsatz warten. Die Herkunft der Trauben ist äusserst diversifiziert, denn Moët & Chandon besitzt Weingüter in allen fünf Anbauregionen der Champagne: Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Sézanne und Aube. Unter den 200 Crus, von denen die Rohstoffe bezogen werden, befinden sich alle 17 Grand-Cru-Lagen sowie 32 Premier-Cru-Lagen – diese spiegeln sozusagen die Elite des Weinbaus wider. Bei Moët & Chandon gibt man sich eben nicht mit halben Sachen zufrieden, denn der Marktführer hat einen ausserordentlich guten Ruf zu verteidigen. Der Nectar Imperial schmeckt nach Ananas und Mango, Steinfrüchten und ein wenig Grapefruit. Er kann begleitend zu Gänsestopfleber, Lachs, blauem Käse, exotischen Früchten sowie indischen und chinesischen Gerichten konsumiert werden.