






Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Champagner ICE Impérial

CHF 59.00

 75cl
 12%
 Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
AN 7182700

Degustationsnotiz

Der Moët ICE Champagner besticht durch kraftvolle Fruchtaromen tropischer Früchte wie Mango und Guave. Sein Bouquet erinnert an die üppige Fülle eines frischen Obstsalats. Verführerische Noten von Karamell und Quittengelee verleihen ihm eine angenehme Süsse. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch eine erfrischende Säure mit Nuancen von Stachelbeere und Ingwer.

Herstellung

20% bis 30% speziell ausgewählte Reserve-Weine ergänzen die Assemblage, um Intensität, Reichtum und die gleichbleibende Qualität zu bewahren. Méthode Traditionelle.

Geniessen zu

Moët Ice Impérial wird in grossen Gläsern serviert, da diese das Frische-Erlebnis ideal unterstützen. Zudem kann er – je nach persönlichem Geschmack – mit Minzblättern, Gurkenscheiben oder Grapefruitzesten garniert werden.

Spezielles

Mit dem Vorhaben, einen radikal neuen Weg des Champagnergenusses einzuschlagen, wurde der Moët Ice Impérial Champagner genau so kreiert, dass das Geschmackserlebnis noch intensiver wird – mit dem aromatischen Hauch frischer roter Früchte und einer leichten Süsse, die alle Geschmacksnerven des Gaumens verwöhnt. sagt Kellermeister Benoît Gouez.

Produzent

Seit seiner Gründung im Jahr 1743 hat Moët & Chandon unter der Führung charismatischer Persönlichkeiten immer wieder sehr clevere Entscheidungen getroffen, um ihren Brand weltweit bekannt zu machen und aus einem Familienunternehmen ein renommiertes internationales Champagnerhaus zu formen. Diese Tradition des Wagemuts hat dazu geführt, dass Moët & Chandon heute in mehr als 140 Ländern weltweit erhältlich ist und sich als der beliebteste Champagner der Welt etabliert hat.

Nicht nur die innige Verbundenheit und die profunde Kenntnis der Böden und des Klimas der Champagne, auch die Tradition und all die Kenntnisse, die über die Jahre weitergegeben wurden, sorgen seit je her für exzellente Champagner. Dabei lässt die beeindruckende Palette verschiedener Champagner von Moët & Chandon keine Wünsche offen. Von den klassischen Brut Impérial und Rosé Impérial bis hin zu exklusiven Jahrgangs-Champagnern und Prestige Cuvées.



Moët & Chandon Champagner ICE Impérial

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.