






Frankreich, Champagne

# Moët & Chandon Champagne ICE Impérial

CHF 55.00

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

## Degustationsnotiz

Die kraftvollen Fruchtaromen von tropischen Früchten: Mango und Guave. Das fleischig üppige Aroma eines frischen Obstsalats. Die bestechende Süße von Karamell und Quittengelee. Die erfrischende Säure von Stachelbeer- und Ingwernoten.

## Herstellung

Flaschengärung

## 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

Die innige Verbundenheit und die profunde Kenntnis der Böden und des Klimas der Champagne, die Weinbautradition, deren Kenntnisse über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und weiterentwickelt wurden, und das weltweit einzigartige Weinbaugebiet machen Moët & Chandon zum führenden Winzer der Champagne. Jean-Rémy Moët, Begründer von Moët & Chandon - der ersten internationalen Luxusmarke - glaubte an die unbestechliche Macht und die verführerische Wirkung seines Champagners. Er hatte sich Ziel gesetzt, Champagner in seiner luxuriösesten Form anzubieten. Diese Vision verfolgt Moët & Chandon seit Beginn seiner Unternehmensgeschichte und steht heute für zeitgemäßen Luxus, Tradition und Eleganz. Deswegen werden mit Moët & Chandon neben dem Luxus, auch Genuss und spektakuläre Feste assoziiert.

## 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.