



Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Champagner ICE Impérial Rosé

CHF 65.00

Ā 75cl

J / OC

₽ 12%

🍓 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

an 7184700

Degustationsnotiz

Rote Beeren erinnern an die leichte und angenehme süsse. Eine harmonische Balance aus Fruchtigkeit und Frische. Das Ende ist erfrischend mit einer köstlichen, bittersüssen Note pinker Grapefruit.

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 Rosé Impérial wird in grossen Gläsern serviert, da diese das Frische-Erlebnis ideal unterstützen. Zudem kann er – je nach persönlichem Geschmack – mit Limette, dunklen Beeren oder Orange garniert werden

Spezielles

Moët Ice Impérial Rosé, ist der erste und einzige Rosé-Champagner, der mit Eis getrunken wird. Ein neues Champagner-Erlebnis, das Freude, Frische und den freien Geist der Sommerzeit vereint.

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.

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.