



Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Champagner Brut Impérial

CHF 96.00

- 150cl
- 12%
- Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
- AN 7181400

Degustationsnotiz

Das Bukett des Moët & Chandon Champagner Brut Impérial ist reichhaltig und umfassend. Neben weissfleischigen Früchten wie Apfel, Birne und weissem Pfirsich erkennen wir Zitrusaromen der Limone und blumige Düfte sowie nussig-laktische Aromen von Brioches und Mandel. Der Auftakt am Gaumen wirkt weich. Die Aromenvielfalt stellt sich erneut ein, ergänzt um eine delikate Nuance Kernobst. Ein vollkommener Wein, grosszügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten und auch im Übergang frisch und lang anhaltend.

Herstellung

Kreiert aus mehr als 100 verschiedenen Weinen, 20% bis 30% davon Reserve-Weine, die speziell ausgewählt wurden, um die Reife, Komplexität und Kontinuität des Geschmacks des Moët Impérial zu bewahren. Die Assemblage spiegelt die Vielfalt der drei Rebsorten wider, die sich so wunderbar ergänzen.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

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.