VON SALIS

Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Champagner Rosé Impérial

CHF 54.00

75cl
12%
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Wine Spectator: 90
AN 7185700

Degustationsnotiz
Ein lebhaftes und intensives Bouquet, das die Sinne mit einer Vielzahl roter Früchte verführt. Zunächst entfalten sich die saftigen Aromen von Walderdbeeren und reifen Himbeeren, begleitet von der süssen Fruchtigkeit dunkler Kirschen. Blumige Nuancen von frischen Rosenblüten verleihen dem Rosé Champagner eine elegante und verführerische Note. Ein subtiler Hauch von weissem Pfeffer rundet das komplexe Aromenspiel ab und verleiht ihm eine angenehme Würze, die im langen Nachhall harmonisch ausklingt.

Herstellung
Die Assemblage spiegelt die Vielfalt der drei Rebsorten wider, die sich so wunderbar ergänzen. 20% bis 30% sind Reserve-Weine — sie geben der Cuvée ihre Intensität, gleichbleibende Qualität und Geschmeidigkeit.

Geniessen zu
Der perfekte Begleiter für eine Vielzahl von Gelegenheiten. Sein lebendiges Bouquet und die elegante Struktur machen ihn ideal für den Apéro, wo er mit seiner Frische und Fruchtigkeit für einen festlichen Auftakt sorgt. Zu Vorspeisen harmoniert er wunderbar mit einer Auswahl an delikaten Häppchen, wie zum Beispiel Lachstatar, Garnelen-Cocktails oder feinen Antipasti. Auch zu leichten Fischgerichten wie gegrilltem Seeteufel, pochiertem Lachs oder einer leichten Bouillabaisse entfaltet er seine gesamte Finesse und unterstreicht die subtilen Aromen der Speisen. Probieren Sie ihn ebenfalls zu sommerlichen Salaten mit frischen Erdbeeren oder einem milden Ziegenkäse – ein wahres Genusserlebnis.

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.

VON SALIS

Moët & Chandon Champagner Rosé 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.