







Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Champagner Rosé Impérial

CHF 59.00

-  75cl
-  12%
-  Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
-  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, pochierem 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 Genusserebnis.



Moët & Chandon Champagner Rosé Impérial

Produzent

Moët & Chandon – Ikone der Champagne seit 1743

Moët & Chandon zählt zu den bekanntesten und erfolgreichsten Champagnerhäusern der Welt. Seit der Gründung im Jahr 1743 durch Claude Moët in Épernay prägt das traditionsreiche Haus die Geschichte der Champagne und steht bis heute für Luxus, Eleganz und höchste Qualität. Bereits im 18. Jahrhundert wurden die Champagner von Moët & Chandon an europäischen Königshöfen geschätzt und entwickelten sich rasch zu einem Symbol für festliche Momente und besonderen Genuss.

Mit über 280 Jahren Erfahrung verbindet Moët & Chandon einzigartiges Savoir-faire mit Innovationsgeist. Die enge Verbundenheit zu den Weinbergen der Champagne, das tiefe Verständnis für die verschiedenen Terroirs sowie das über Generationen weitergegebene Wissen bilden die Grundlage für den unverwechselbaren Stil der Champagner. Das Haus verfügt über eines der grössten Rebflächen-Portfolios der Region und kann dadurch Jahr für Jahr Champagner von beeindruckender Konstanz und Qualität erzeugen.

Weltweit steht Moët & Chandon für unvergessliche Feierlichkeiten und besondere Anlässe. Heute sind die Champagner des Hauses in über 140 Ländern erhältlich und begeistern Geniesser rund um den Globus. Ob als Aperitif, zur festlichen Tafel oder als Geschenk für besondere Menschen – Moët & Chandon verkörpert die Kunst des Genusses wie kaum eine andere Marke.

Die vielfältige Kollektion bietet für jeden Geschmack den passenden Champagner. Der elegante Moët Impérial gilt als Aushängeschild des Hauses und begeistert mit seiner harmonischen Balance aus Frucht, Frische und Finesse. Der Rosé Impérial überzeugt mit seiner ausdrucksstarken Fruchtigkeit und lebendigen Struktur. Ergänzt wird das Sortiment durch exklusive Grand Vintage Jahrgangschampagner, die den Charakter eines besonderen Jahrgangs widerspiegeln.

Entdecken Sie die Welt von Moët & Chandon und erleben Sie Champagner, der seit Generationen für Lebensfreude, Exzellenz und französische Genussskultur steht.

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.