





Frankreich, Champagner

Moët & Chandon Nectar Impérial Rosé NIR

CHF 65.50

 75cl
 12%
 Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
AN 7178700

Degustationsnotiz

Nectar Impérial Rosé ist ein sinnlicher Ausdruck des Moët & Chandon Stils, der sich durch seine helle Fruchtigkeit, seinen verführerischen Geschmack und seine elegante Reife auszeichnet. Eine extravagante Farbe, leuchtendes rosa. In der Nase eine intensive Fruchtigkeit nach reifen Waldbeeren und kräftigen Noten von gelben Pfirsichen. Im Gaumen eine anhaltende Intensität der reifen Beeren sowie eine Sinnlichkeit von Muskatnuss und Karamell.

Herstellung

Méthode Traditionelle

Geniessen zu

Der Nectar Imperial Rosé passt perfekt zu süssen, salzigen und süss-säuerlichen Aromen. Unser Geheimtipp: zu einem feinen Dessert mit Beeren.

Spezielles

N.I.R. (Nectar Impérial Rosé)

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.