






Frankreich, Champagne

# Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015

CHF 71.00

 75cl  
 12.5%  
 Pinot Noir, Chardonnay, Meunier  
**AN** 7158715

## Degustationsnotiz

Granatrotes Rosa, bläuliche Reflexe und feine Bläschen. In der Nase komplexe Noten, unterlegt mit einem feinen Hefeton, Orangenblüten, Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzkirschen sowie etwas Nougat. Am Gaumen ein eleganter Auftakt, weicher Fluss, sanfte Perlage, crèmig und dennoch sehr komplex, pfeffrige Würze gepaart mit feiner Mineralik, Pflaumen, Minze und weisse Mandeln, samtig ausklingend im Finale.

## Herstellung

Méthode Traditionelle, Dosage 5g/Liter (extra-brut)

## Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

## Geniessen zu

Gut gekühlt als Apéro, sonst sehr schön zu Fischvariationen oder hellem Fleisch.

## Spezielles

1842 kreierte Moët & Chandon einen ersten Vintage-Champagner für britische und amerikanische Feinschmecker, die reifere Weine schätzen. Als charakteristischer Ausdruck eines Jahres ist jeder Grand Vintage von Moët & Chandon einzigartig und drückt die persönliche Interpretation des Jahres durch den Kellermeister aus. Jeder neue Jahrgang trägt zum fabelhaften Erbe des Hauses Moët & Chandon bei: Grand Vintage Collection. Der Grand Vintage 2015 bereichert dieses Erbe und ist der 76. Vintage in der Geschichte des Hauses.



## Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015

### 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.