VON SALIS



Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Champagner ICE Impérial

CHF 118.00

150cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
AN 7182400

Degustationsnotiz
Die kraftvollen Fruchtaromen von tropischen Früchten: Mango und Guave. Das fleischig üppige Aroma eines frischen Obstsalats. Die bestechende Süße von Karamell und Quittengelee. Die erfrischende Säure von Stachelbeer- und Ingwernoten.

Herstellung
20% bis 30% speziell ausgewählte Reserve-Weine ergänzen die Assemblage, um Intensität, Reichtum und die gleichbleibende Qualität zu bewahren. Méthode Traditionelle.

Geniessen zu
Moët Ice Impérial wird in grossen Gläsern serviert, da diese das Frische-Erlebnis ideal unterstützen. Zudem kann er – je nach persönlichem Geschmack – mit Minzblättern, Gurkenscheiben oder Grapefruitzesten garniert werden.

Spezielles
Mit dem Vorhaben, einen radikal neuen Weg des Champagnergenusses einzuschlagen, wurde der Moët Ice Impérial Champagner genau so kreiert, dass das Geschmackserlebnis noch intensiver wird – mit dem aromatischen Hauch frischer roter Früchte und einer leichten Süsse, die alle Geschmacksnerven des Gaumens verwöhnt. sagt Kellermeister Benoît Gouez.

VON SALIS



Moët & Chandon Champagner ICE 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 Genusskultur steht.

Region
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.