



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.

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.