VON SALIS



Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2016

CHF 61.50

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
AN 7169716

Degustationsnotiz
Strahlendes Zitronengelb, leuchtende Reflexe und feine Bläschen. Eingangsnoten von Brotkrumen, frischer Brioche und Marzipan weichen Holunderblüten und Jasmin, gehen über fruchtige Aromen von weissem Pfirsich und Wassermelone. Eine vollmundige und weiche Struktur, die an Baumwollblüten erinnert. Blumige Noten sowie Anis- und Minznoten sorgen für Leichtigkeit und Frische. Lang im Abgang mit einer angenehm herben Note, die an frische Mandeln erinnern.

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.

VON SALIS



Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2016

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.