

Moët & Chandon Moët Chandon Brut Imperial



| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Art.-Nr.: | 03052001 |
| Gebinde: | 1 x 0,20l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12 % |
| Anbauregion: | Champagne |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | herb/brut |
| Rebsorten: | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay |
| Restzucker: | 0,000 g/l |
| Säure: | 0,000 g/l |
| EAN: | 3185370792902 |

Preise

Flasche 17,70 € brutto

Preis pro Liter: 88,50 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Lebhaft, Generös, Verführerisch. Mittelpunkt der Impérial Familie. Das Aushängeschild des Hauses, die Grundlage des Stils von Moët & Chandon.

- Aroma: In der Nase überzeugt die spritzige Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten sowie die Frische mineralischer Noten und weißer Blumen.
- Am Gaumen entfalten sich Aromen weißer Früchte (Birne, Pfirsich, Apfel), generös und gleichzeitig subtil. Wenn der Wein atmet, gesellen sich elegante, reife Noten von Brioche, Getreide und frischen Nüssen hinzu.
- Rebsorten: Pinot Noir: 30 bis 40% Meunier: 30 bis 40% Chardonnay: 20 bis 30% Davon sind 20 bis 30% Reserveweine, die 1 bis 3 Jahre alt sind, um sowohl die Kontinuität des Geschmacks als auch die Ausgewogenheit der Frucht zu bewahren.
- Dosage: 9g/l Reifezeit im Keller: 24 Monate Reifezeit nach dem Dégorgieren: mind. 3 Monate
- Genuss-Empfehlung: Gemischte Salate; Meeresfrüchte und helle Fische, roh oder leicht gegart, so dass ihr Saft und Biss erhalten bleibt; gedünstete Gerichte; helles Fleisch pochiert oder gebraten und in leichten Saucen serviert Optimale Trinktemperatur: 10°C

Zutaten

Weintraube, Zucker, Versanddosage, Konservierungsstoff: Sulfite, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

| | |
|-----------------------|--------|
| Energie (kJ) | 314kJ |
| Energie (kcal) | 75kcal |
| Fett | 0g |
| Eiweiß | 0g |
| Kohlenhydrate | 1,4g |
| Zucker | 0,8g |
| Salz | 0g |
| Gesättigte Fettsäuren | 0g |

