

# Moët & Chandon

## Moët Chandon Rose Imperial



<b>Art.-Nr.:</b>	0305341
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	0,000 g/l
<b>Säure:</b>	0,000 g/l
<b>EAN:</b>	3185370770399

### Preise

**Flasche 55,50 €** brutto

Preis pro Liter: 74,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

### Beschreibung

Spontan, Strahlend, Leidenschaftlich. Der verführerische Champagner von Moët & Chandon.

- Aroma: In der Nase präsentiert sich ein lebendiges und intensives Bouquet von roten Früchten: wilde Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, sowie florale Noten von Rosen und ein Hauch von Pfeffer.
- Am Gaumen verführt weiterhin die saftige und anhaltende Intensität roter Früchte wie Erdbeere, Himbeere und rote Johannisbeere. Dazu die Frische einer zarten Mentholnote.
- Rebsorten: Pinot Noir: 40 bis 50%, (davon 10% rot gekeltert) Meunier: 30 bis 40%, (davon 10% rot gekeltert) Chardonnay: 10 bis 20% 20 bis 30% sind Reserveweine - sie geben der Cuvée ihre Intensität, gleichbleibende Qualität und Geschmeidigkeit
- Dosage: 9g/l Reifezeit im Keller: 21 Monate Reifezeit nach dem Dégorgieren: mind. 3 Monate
- Genuss-Empfehlung: Gegrillte Schalentiere; farbige, eher fette Fische mit starkem Geschmack, als Carpaccio mit Olivenöl, mariniert, gegrillt oder in der Pfanne gebraten; rotes Fleisch und zartes Geflügel.

### Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

