Moet & Chandon

Moet Chandon Brut Imperial Magnum



Art.-Nr.:	0305971
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Restzucker:	10-13 g/l
Säure:	0,000 g/l
Serviertemperatur:	10
EAN:	3185370785249

Preise

Flasche 109,00 € brutto

Preis pro Liter: 72,67 €

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kcal)	314kcal
Fett	75g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,8g



