Moet & Chandon

Moet Chandon Ice Rose Imperial



Art.-Nr.:	030641
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Rose
Geschmack:	halbtrocken
Klassifizierung:	Flaschengärung
Serviertemperatur:	7-8
EAN:	3185370796160

Preise

Flasche 132,00 € brutto

Preis pro Liter: 88,00 €

UVP: ~~135,00 €~~ -2%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Aroma: Intensive Fruchtigkeit ist ein charakteristisches Merkmal von Rosé-Champagner, doch diese lebhafte Kreation besticht durch überraschend komplexe Aromen. Überwiegend Aromen von wohlduftenden roten Beeren und Kirschen: Morello Kirschen, Preiselbeeren und Moosbeeren mit Nuancen von saftigen Sommerfrüchten: Feige und Nektarine. Eine verlockende Grenadine-Note. Ein vollmundiger Gaumen der Süße und Straffheit verbindet:

• Die Süße, erinnernd an Beeren, verteilt sich und wird leichter
• Eine harmonische Balance von Fruchtigkeit und Frische
• Ein frisches Ende mit einer schönen, bittersüßen Note pinker Grapefruit

Rebsorte: Pinot Noir: (45%-55%, davon 10% Rotwein). Spritzig und weinig eignen sich diese Weine mit ihren Ecken und Kanten und der starken Fruchtintensität besonders für die höhere Dosage. Meunier: (35%-45%, davon 10% Rotwein). Rund und körperreich sorgt die Auswahl dieser Weine für Fülle, Harmonie und Geschmeidigkeit. Chardonnay (5%-10%) für einen frischen Abgang. Davon sind 20% bis 30% speziell ausgewählte Reserveweine, die die Intensität steigern. Dosage: 38g/Liter

Genuss-Empfehlung: Die Frische und aromatische Intensität von Moët Ice Rosé kommt am besten pur auf Eis zur Geltung. Wer es etwas abwechslungsreicher mag, kombiniert Minzblätter oder Limetten-und Orangenzesten. Optimale Trinktemperatur: 10 bis 12°C

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	377kJ

Energie (kcal)	90kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	4,8g
Zucker	4,2g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



