

# Moët & Chandon Moët Chandon Ice Imperial



<b>Art.-Nr.:</b>	030642
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Restzucker:</b>	0,000 g/l
<b>Säure:</b>	0,000 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	7-8
<b>EAN:</b>	3185370507308

## Preise

**Flasche 129,00 €** brutto

Preis pro Liter: 86,00 €

UVP: 135,00 € **-4%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Intensiv, fruchtig, frisch. Der erste Champagner speziell für den Genuss auf Eis kreiert.

- Aroma: In der Nase präsentiert sich der Champagner fruchtig und intensiv: Kräftige Fruchtaromen tropischer Früchte wie Mango und Guave gepaart mit der Großzügigkeit von Steinobst wie Nektarine. Eine besondere Note verleihen Aromen von Himbeere und Stachelbeere und roter Johannisbeere.

- Am Gaumen verführen fleischig, kräftige Aromen eines frischen Obstsalates perfekt ergänzt durch die Säure der Stachelbeere und Ingwernoten - großzügig abgerundet und frisch.

Rebsorten: Pinot Noir: 40 bis 50% Meunier: 30 bis 40% Chardonnay: 10 bis 20% 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: Demi-Sec, 45g/l

Reifezeit im Keller: 18 Monate

Reifezeit nach dem Dégorgieren: mind. 3 Monate

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

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

