



## Champagne Ice Impérial

Demi-Sec, Moët & Chandon

Frisch, fruchtig, intensiv!

### **Beschreibung:**

Ice Impérial, der erste und einzige Champagner, der speziell für den Genuss über Eis kreiert wurde. Ein neues Champagner-Erlebnis, das dem Stil von Moët & Chandon treu bleibt, einem Stil, der sich durch seine helle Fruchtigkeit, seinen verführerischen Gaumen und seine elegante Reife auszeichnet.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Gold mit bernsteinfarbenen Highlights. Intensives, fruchtiges Bukett. Kräftiges Aroma tropischer Früchte, leichte Note von Himbeere. Insgesamt ein grosszügiger Gaumen, der Rundheit und Frische vereint.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Moët & Chandon

**Ausbau:** 18 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

**Artikelnummer:** 07989--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Ice Impérial

Demi-Sec  
Moët & Chandon

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20%  
Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren