



Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec, Moët & Chandon

Eisgekühltes Rosé-Vergnügen

Beschreibung:

Ein Rosé-Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Dieser aromatisch außergewöhnlich reiche Champagner zeichnet sich insbesondere durch seine intensive Fruchtigkeit aus, die durch die Zugabe von Eis noch verstärkt wird. Am Gaumen geschmeidig und komplex, mit geschliffener Säure und einem höchst vitalen Abgang.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Moët Chandon
Bewertung(en):	Parker 86/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay
Artikelnummer:	11338--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 86/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren