



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.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Moët & Chandon

Elevage: 18 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay

Artikelnummer: 11338--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec
Moët & Chandon

Herkunft:	France
Notation:	Parker 86/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés