Moet & Chandon Impérial



REGION
Champagne

CHARAKTERISIERUNG
Gold schimmernd mit leichten grünen Highlights. In der Nase sehr fruchtig nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, dazu mineralische Noten, Blumen, Brioche und frische Nüsse. Am Gaumen fruchtig und lebendig mit sanfter Perlage.

SERVIEREMPFEHLUNG
Perfekt zu Sushi, Muscheln, weißem Fisch, weißen Früchten oder als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR
6-8°

Artikelnummer: FMOETIMP

Produkteigenschaften

Geschmacksstufe	Brut
Rebsorte	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Herkunftsland	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Farbe	Weiss

Allergene

Sulfit	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12,0 % Vol.

Zusätzliche Informationen

Besonderheiten: Kreiert aus mehr als 100 verschiedenen Weinen, 20% bis 30% davon speziell ausgewählte Réserve-Weine, um die Reife, Komplexität und Kontinuität des Geschmacks des Moet Impérials zu bewahren.

Inverkehrbringer: MOËT HENNESSY DEUTSCHLAND GMBH, Seidlstrasse 23, 80335 München.

Zum Produkt