



Verkostungsnotizen:

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

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 erfrischende 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.

