

# Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015



## ❖ INSIGHTS

Jeder Grand Vintage ist einzigartig und ein Ausdruck der Interpretation des jeweiligen Jahrgangs durch den Kellermeister von Moët & Chandon. Das Weinbaujahr 2015 war in der Champagne von extremer Hitze und Ungewissheit geprägt. Seit 1842 hat das Haus erst 45. Rosé Jahrgangs-Champagner produziert.

## ❖ ÜBER DAS HAUS

Moët & Chandon zeichnete sich schon immer durch großen Pioniergeist aus – vom Weinbau bis hin zu neuen Anlässen und Ritualen, mit Champagner zu feiern. Es begann mit dem Gründer Claude Moët unser Vision einen wenig bekannten, regionalen Wein zum Lieblingsgetränk der Kosmopoliten und Höflinge in ganz Europa zu machen. Erfolg und Glamour mit der Welt zu teilen ist seit drei Jahrhunderten Inspiration, Leidenschaft und Ziel.

## ❖ ÜBER DAS PRODUKT

Der Grand Vintage 2015 Rosé von Moët & Chandon ist der Ausdruck einer einzigartigen Ernte roter Weintrauben. Sie weisen eine außergewöhnliche Reife, eine kräftige, fruchtige Nase und einen vollmundigen Abgang auf. Anfängliche Aromen von dunklen Beeren, Noten von Feige und Walderdbeere verbinden sich mit der Würze von rosa Pfeffer, aromatischem Pfeffer und Viergewürz. Die Fruchtnote ist konzentriert, dunkel und tief. Tannine sorgen für Konturen und verleihen vielseitige Facetten – wie bei einem Rohdiamanten. Angenehm herbe Note von Schlehen und Preiselbeeren sowie Noten von Minze und Anis verleihen einen frischen Abgang.

## ❖ VERKAUFSARUMENTE

Moët & Chandon Jahrgangsweine werden, anders als die meisten anderen Champagner, aus Trauben eines einzigen außergewöhnlichen Jahrgangs hergestellt. Seit 1842 hat das Haus erst 45. Rosé Jahrgangs-Champagner produziert.

Das Erntejahr 2015 war im Hinblick auf die roten Weintrauben einzigartig. Sie weisen eine außergewöhnliche Reife, eine kräftige, fruchtige Nase und einen vollmundigen Abgang auf.

Jeder Grand Vintage ist einzigartig. Jeder einzelne verfügt über den markanten und unnachahmlichen Charakter der Trauben, die dieses herausragende Jahr hervorgebracht hat, ein Charakter, der durch das Know-how und die Erfahrung des Chefe de Cave voll zum Ausdruck kommt.



## PRODUKT DETAILS



### HERKUNFT

Frankreich



### LAGE

Grand Crus & Premier Crus



### ASSEMBLAGE

54% Pinot Noir  
(14% Rotwein)  
27% Chardonnay  
21% Meunier



### KATEGORIE

Champagner



### DOSAGE:

5 g/l



### LAGERUNG:

6 Jahre



### % ALKOHOL:

12,5%



### TRINKTEMPERATUR:

10 – 12°

## VERKOSTUNGSNOTIZEN



**Die Nase:** Der erste Eindruck in der Nase erinnert an einen Korb sonnengerieferter dunkler Beeren: schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzkirschen. Noten von Feige und Walderdbeere verbinden sich mit der Würze von rosa Pfeffer, aromatischem Pfeffer und Viergewürz. Ein Hauch von blühender Garrigue erfrischt das Ganze.

**Der Gaumen:** Der Pinot Noir dominiert mit einer Ausdruckskraft, die ihm eigen ist. Die Fruchtnote ist konzentriert, dunkel und tief. Tannine sorgen für Konturen und verleihen dem Wein vielseitige Facetten – Der frische Abgang ist charakterisiert durch eine saftige, herbe Note (Schlehe, Preiselbeere) und Noten von Minze und Anis.

## FOOD PAIRING



Fein gewürzte Gerichte, Zartes Fleisch, schonend gegarter Fisch

Weißer, exotische Früchte, grünes Gemüse z.B. Erbsen, Estragon, Artischockenherzen

## TECHNISCHE INFORMATION



### Artikelnummer:

1097247

### Faschen Größe:

75cl

### EAN Flasche:

3185370750964

### Verpackungseinheit:

6

### EAN Giftbox:

3185370751633

### RRP:

79,99 €

## AIR CATALOG / IMAGES



[https://dam.moetshennessy.com/files/share.html?sh=2022/11/06/658111\\_8804\\_403d\\_a74c\\_b1c181616112\\_GeupnetK3ma6QdWuVd1Bf0P\\_VehwD1gZ1R1k6AM](https://dam.moetshennessy.com/files/share.html?sh=2022/11/06/658111_8804_403d_a74c_b1c181616112_GeupnetK3ma6QdWuVd1Bf0P_VehwD1gZ1R1k6AM)