

MOËT & CHANDON- Nectar Impérial

MOËT & CHANDON

❖ INSIGHTS

Nectar Impérial ist der Champagner, der speziell für Sweet Lovers kreiert wurde. Er ist der köstliche Ausdruck des zeitlosen Stils von Moët & Chandon.

❖ ÜBER DAS HAUS

Die Magie des Champagners mit der Welt zu teilen – das war schon früh der Anspruch von Jean-Rémy Moët, weltgewandter Pionier und Enkel des Champagnerhausgründers. Seit nunmehr fast drei Jahrhunderten ist das Haus untrennbar mit prickelnden Ritualen, genussvollen Traditionen und den schönsten Momenten im Leben verbunden. Moët & Chandon steht wie kein anderes Champagnerhaus für zeitgemäßen Luxus, Erfolg und Qualität.

❖ ÜBER DAS PRODUKT

Nectar Impérial entstand aus dem Wunsch, den traditionellen süßen Champagner, der im Erbe von Moët & Chandon verwurzelt ist, wiederzubeleben. Nectar Impérial zeigt die Vielfalt aller Terroirs, Trauben und Ernten der Champagne.

Sein einzigartiges exotisches Profil macht ihn nicht nur aufgrund seines reichen Geschmacks, sondern auch seines perfekten Fits mit genussvollen, würzigen Gerichten zu einer idealen Wahl.

❖ VERKAUFSARUMENTE

- ❖ Exotisch, lebhaft und opulent
- ❖ Eine intensive Farbe
- ❖ Eine reichhaltige Nase
- ❖ Gaumen – Eine Kombination aus Cremigkeit und Lebendigkeit



PRODUKT DETAILS



HERKUNFT

Champagne, Frankreich



LAGE

Grand Crus



ASSEMBLAGE

40-50% Pinot Noir
30%-40% Meunier
10-20% Chardonnay



CATEGORY

Champagner

Premier Crus

Other Crus



DOSAGE:

45G/L



LAGERUNG:

18 Monate



% ALKOHOH:

12%



TRINKTEMPERATUR:

8-10°C

VERKOSTUNGSNOTIZEN

AUGE – EINE INTENSIVE FARBE Ein kräftiges Gelb mit goldenen Akzenten.



NASE – EIN REICHES BOUQUET Nach der Explosion tropischer Noten wie Ananas und Mango entfaltet sich die volle Rundheit von Steinfrüchten wie Mirabellen und Aprikosen, unterstrichen von einem leichten Hauch Vanille.

GAUMEN – EINE KOMBINATION AUS CREMIGKEIT UND LEBENDIGKEIT Der Mund wird zunächst von dichten tropischen Fruchtnoten wie Ananas und Mango umhüllt. Dann öffnen sich die festen, aber seidigen Aromen von Steinfrüchten wie Mirabellen und Aprikosen und enden mit der frischen Lebhaftigkeit von Grapefrüchten.

FOOD PAIRING



Es geht um Kontraste: würzige Gerichte oder Zutaten (scharfe Würstchen wie Chorizo, orientalische Gerichte), Blauschimmelkäse

- Süße und herzhaft Kombinationen: gebratene frische Foie Gras mit Mangocoulis, sautierte Aprikosen usw.
- Süß-saure Paarungen (Kabeljau mit Honig usw.) mit einer süßen oder sauren Sauce oder Marinade. • Süße tropische Früchte, geschnitten und mit einem Hauch Frische gewürzt
- Fruchtkompotte (Mango, Aprikose usw.) mit einem würzigen Element verfeinert • Süße fruchtige Desserts mit einem Kontrastelement (weiße Schokolade, Kokosnuss, Limette)
- Cajun wie Hühnchen oder Shrimps Jambalaya, Karibisch wie gefüllte Krabben, Mexikanisch wie Hühnchen-Quesadillas, Thailändische Küche wie Thai Zitronengras Fisch usw.

TECHNISCHE INFORMATION



Artikelnummer: 1040499

EAN Flasche: 3185370768990

EAN Karton: 3185370769300

Flaschen Größe: 0,75L

Verpackungseinheit: 6

RRP:



AIR CATALOG / IMAGES

[Images](#)