



MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Spontan, Strahlend, Leidenschaftlich. Der verführerische Champagner von Moët & Chandon.

Aroma:

Ein lebendiges und intensives Bouquet von roten Früchten: wilde Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, sowie florale Noten von Rosen und ein Hauch von Pfeffer.

Geschmack:

Die saftige und anhaltende Intensität roter Früchte: Erdbeere, Himbeere und rote Johannisbeere. Dazu die Frische einer zarten Mentholnote.

.

Rebsorten:

Pinot Noir: 40 bis 50%, (davon 10% rot gekeltert)

Meunier: 30 bis 40%, (davon 10% rot gekeltert)

Chardonnay: 10 bis 20%

20 bis 30% sind Reserveweine – sie geben der Cuvée ihre Intensität, gleichbleibende Qualität und Geschmeidigkeit

Empfehlung:

Gegrillte Schalentiere, farbige, eher fette Fische mit starkem Geschmack, als Carpaccio mit Olivenöl, mariniert, gegrillt oder in der Pfanne gebraten, rotes Fleisch und zartes Geflügel.

Trinktemperatur: 11°C

Reifezeit im Keller: 21 Monate

Reifezeit nach dem Dégorgieren: mind. 3 Monate

Dosage: 9g/l