



Moët Chandon Rose Imperial Champagner 12% 0.375L

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Produkt	385623	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	375 ml	Erhältliche Einheiten	FL, KA 12FL
Volumenprozent	12,5 %	Marke	Champagne Moët & Chandon

Inhaltsstoffe

Enthält Sulfite

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Champagner

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Schaumwein	Verschlussart	Naturkork
Jahrgang	-	Rebsorten im Cuvée	45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Land Erzeugung	Frankreich	Restzucker	-
Gebiet Erzeugung	Champagne	Restzuckerwert	-
Winzer	Champagne Moët & Chandon	Säuregehalt	-
Appellation	Champagne AOC	Glasform	Champagner
Rebsorte	Cuvée	Trinkreife	-
Weincharakter	Schaumwein rosé	Speisenempfehlung	Carpaccio vom Rind, frische Austern, Sushi, Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter, Spargelrisotto, Meeresfrüchte pochiert od. gedämpft (Hummer), Fischfilet gegrillt (Thunfisch, Lachs), Fisch in der Salzkruste, Kalbsbraten, Schweinebraten in würziger Sauce
Bewertung	Falstaff 91 Punkte von 100, Gault Millau 14 Punkte von 20, Vinum 16 Punkte von 20, Wine Spectator 91 Punkte von 100, Decanter 91 Punkte von 20, Wine Enthusiast 88 Punkte von 100, Cellar Tracker 89 Punkte von 100, La Revue du Vin de France 13.5 Punkte von 20, Jamie Goode 88 Punkte von 100, Vinous 90 Punkte von 100		
Sensorische Beschreibung	Dies ist ein sanft texturierter Champagner, mit genau der richtigen Menge an Knackigkeit und Himbeerfrüchten, um die leicht spritzige Textur auszugleichen. Der Wein ist fruchtig und bereit zum Trinken. (Roger Voss - Wine Enthusiast)		