



Moët Chandon Imperial Champagner Brut 12,5% 1.5L

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Produkt	414654	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	1500 ml	Erhältliche Einheiten	FL, KA 3FL
Volumenprozent	12 %	Marke	Champagne Moët & Chandon

Inhaltsstoffe

Enthält: Sulfite

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Schaumwein	Verschlussart	Naturkork
Jahrgang	-	Rebsorten im Cuvée	35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Land Erzeugung	Frankreich	Restzucker	-
Gebiet Erzeugung	Champagne	Restzuckerwert	-
Winzer	Champagne Moët & Chandon	Säuregehalt	-
Appellation	Champagne AOC	Glasform	Champagner
Rebsorte	Cuvée	Trinkreife	-
Weincharakter	Schaumwein weiß	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, Vinum 16 Punkte von 20, Robert Parker Wine Advocate 88 Punkte von 100, Wine Spectator 90 Punkte von 100, Wine Enthusiast 90 Punkte von 100, La Revue du Vin de France 14 Punkte von 20, Guía Peñín 88 Punkte von 100		
Sensorische Beschreibung	Helles Goldgelb, Silberreflexe, feines, lebendiges Mousseux. Nuancen von Wiesenkräutern und frischem gelben Apfel, ein Hauch von Biskuit und Orangenzesten. Saftig, elegant, weißer Apfel, frischer Säurebogen, zitroniger Touch, ein Hauch von Nougatkaramell im Abgang, feine Röstaromen und reife Aprikosen im Nachhall. (Peter Moser - Falstaff, 19.05.2021)		