

# Moët & Chandon Moët Chandon Brut Imperial Magnum



<b>Art.-Nr.:</b>	0305971
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Ausbau:</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	10-13 g/l
<b>Säure:</b>	0,000 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>EAN:</b>	3185370785249

## Preise

**Flasche 109,00 €** brutto

Preis pro Liter: 72,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Lebhaft, Generös, Verführerisch. Mittelpunkt der Impérial Familie. Das Aushängeschild des Hauses, die Grundlage des Stils von Moët & Chandon.

- Aroma: In der Nase überzeugt die spritzige Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten sowie die Frische mineralischer Noten und weißer Blumen.
- Am Gaumen entfalten sich Aromen weißer Früchte (Birne, Pfirsich, Apfel), generös und gleichzeitig subtil. Wenn der Wein atmet, gesellen sich elegante, reife Noten von Brioche, Getreide und frischen Nüssen hinzu.
- Rebsorten: Pinot Noir: 30 bis 40% Meunier: 30 bis 40% Chardonnay: 20 bis 30% Davon sind 20 bis 30% Reserveweine, die 1 bis 3 Jahre alt sind, um sowohl die Kontinuität des Geschmacks als auch die Ausgewogenheit der Frucht zu bewahren.
- Dosage: 9g/l Reifezeit im Keller: 24 Monate Reifezeit nach dem Dégorgieren: mind. 3 Monate
- Genuss-Empfehlung: Gemischte Salate; Meeresfrüchte und helle Fische, roh oder leicht gegart, so dass ihr Saft und Biss erhalten bleibt; gedünstete Gerichte; helles Fleisch pochiert oder gebraten und in leichten Saucen serviert Optimale Trinktemperatur: 10°C

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

