

Moët & Chandon Ice Impérial Champagne 75 cl 12%

Moët & Chandon Frankreich Champagne 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Dieser innovative Champagner von Moët & Chandon wurde speziell für den Genuss auf Eis komponiert. Besonders erfrischend und lebendig – ideal für gesellige Sommertage.

Servierempfehlung

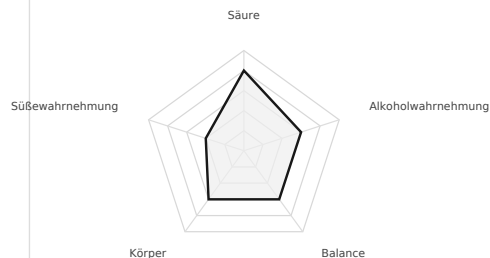
Gekühlt auf Eis servieren, idealerweise in einem großen Glas.

Passt zu

Passt gut zu frischen Früchten oder leichten sommerlichen Vorspeisen.

Genussempfehlung

Ideal für spontane Feiern an warmen Tagen – speziell zum Genuss auf Eis entwickelt.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Perlend
Farbton	Goldgelb

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Halbtrocken
Textur	Saftig

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Aromatisch, Lebendig, Ausdrucksstark
------	---

Aromatik

Frucht	Mango, Guave, Nektarine, Himbeere
Gewürze	Ingwer

Abgang		Schaumwein		Vinifikation		Servieren	
Charakter	Frisch, Fruchtig, Süßlich	Dosage	Halbtrocken	Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung	Dekantieren	Nicht dekantieren
Länge		Mousse	Cremig	Hefelager		Serviertemperatur	Sehr kalt servieren
	Mittel	Perlage	Fein		Hefelager in der Flasche		
		Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung	Naturwein	Kein Naturwein		
				Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut		
				Bio / biologisch	Nicht bio-zertifiziert		
				Unfiltriert	Filtriert		
Begleitung							
Speisenbegleitung	Aperitif, Kalte Vorspeisen, Frucht-desserts, Solo genießen						