

Moët & Chandon Rosé Impérial Champagne

75 cl 12%

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



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rosé-Champagner aus der Champagne mit feinen Noten von Walderdbeeren, ausgewogenem Körper und erfrischender Säure. Ideal als Begleiter für festliche Anlässe.

Servierempfehlung

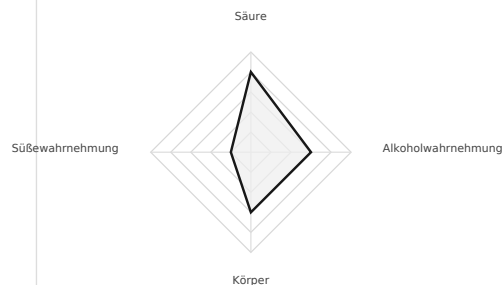
Gut gekühlt bei 6–8 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen und fruchtigen Desserts.

Genussempfehlung

Ideal für festliche Anlässe oder als edler Aperitif.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Brillant	Säure	Hoch	Stil	Fruchtbetont, Frisch, Elegant	Florale Noten	Rose
Klarheit	Brillant	Alkoholwahrnehmung	Mittel			Frucht	Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Rote Johannisbeere, Pfirsich
Farbintensität	Mittel	Balance	Harmonisch				
Perlage / Still	Stark perlend	Körper	Mittel				
Farbton	Rosa	Süßwahrnehmung	Trocken			Gewürze	Pfeffer
		Textur	Seidig				

Abgang		Schaumwein		Vinifikation		Servieren	
Charakter	Fruchtig, Frisch, Harmonisch	Dosage	Herb	Barrique	Kein Barrique-Ausbau	Dekantieren	Nicht dekantieren
		Mousse	Fein	Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung, Hefelager, Flaschengärung mit Degorgieren	Glas	Schaumweintulpe
Länge	Mittel	Perlage	Fein			Serviertemperatur	Sehr kalt servieren
		Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung				
				Hefelager	Hefelager in der Flasche		
				Naturwein	Kein Naturwein		
				Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut		
				Unfiltriert	Filtriert		
Begleitung							
Speisenbegleitung	Aperitif, Kalte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Frucht-desserts						