



MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

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

Aroma:

In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich schnell Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, mineralische Noten, weißen Früchten und Aprikosen ein, subtil abgerundet von Getreide, Gebäck, Brioche und frischen Nüssen.

Geschmack:

Nach anfänglicher Weichheit wird die Vollmundigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille.

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.

Empfehlung:

Gemischte Salate, Meeresfrüchte 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

Trinktemperatur: 10°C

Reserveweine: ca. 25%

Reifezeit im Keller: 24 Monate

Reifezeit nach dem Dégorgieren: mind. 3 Monate

Dosage: 9g/l