

Weinzentrale

EBERLE

Ice Impérial - Moët & Chandon

Art.-Nr: 05440



Beschreibung:

Erster und einziger Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Dunkles Gold mit bernsteinfarbenen Reflexen. Intensiv fruchtige Nase nach tropischen Früchten und Steinobst. Am Gaumen abgerundet und frisch mit Noten nach Quitte, Karamell, Ingwer. Elegante Reife.

Hersteller:

Moët & Chandon ist ein 1743 von Claude Moët gegründeter Produzent für Champagner höchsten Bekanntheitsgrades. Das Unternehmen ist seit seiner Gründung im französischen Épernay ansässig und gehört seit 1987 zum Luxusgüterkonzern LVMH.

Anbau:

Zum Weingut gehören um die 1150 Hektar Rebfläche in der Champagne. Diese verteilt sich auf ca. 200 Weinbaugemeinden. 50 % der Anbaufläche sind als Grand Cru, 25 % als Premier Crus gekennzeichnet.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Kalkhaltige Böden	Trinkfenster 2022-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte



Asiatischer Küche



Desserts



Gebäck



Aperitif