



Moët & Chandon Champagner Impérial Brut 0.75L

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Produkt	022387	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	750 ml	Erhältliche Einheiten	Kt 6Fl, Fl
Volumenprozent	12 %	Marke	Champagne Moët & Chandon

Inhaltsstoffe

Enthält Sulfite

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	-314 kJ (75 kcal)
Kohlenhydrate	~ 1,4 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0,8 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	0 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	0 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	0 Gramm
Salz	0 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Champagner

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Schaumwein	Verschlussart	Naturkork
Jahrgang	-	Rebsorten im Cuvée	35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Land Erzeugung	Frankreich	Restzucker	-
Gebiet Erzeugung	Champagne	Restzuckerwert	-
Winzer	Champagne Moët & Chandon	Säuregehalt	-
Appellation	Champagne AOC	Glasform	Champagner
Rebsorte	Cuvée	Trinkreife	-
Weincharakter	Schaumwein weiß	Speisenempfehlung	Carpaccio vom Rind, frische Austern, Sushi, Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter, Spargelrisotto, Meeresfrüchte pochiert od. gedämpft (Hummer), Fischfilet gegrillt (Thunfisch, Lachs), Fisch in der
Bewertung	Falstaff 91 Punkte von 100, Vinum 16 Punkte von 20, Robert Parker Wine Advocate 88 Punkte von 100, Wine Spectator 90 Punkte von 100, Wine Enthusiast 90 Punkte		

von 100, La Revue du Vin de France 14 Punkte von 20,
Guía Peñín 88 Punkte von 100

**Sensorische
Beschreibung**

Helles Goldgelb, Silberreflexe, feines, lebendiges
Mousseux. Nuancen von Wiesenkräutern und frischem
gelben Apfel, ein Hauch von Biskuit und Orangenzesten.
Saftig, elegant, weißer Apfel, frischer Säurebogen,
zitroniger Touch, ein Hauch von Nougatkaramell im
Abgang, feine Röstaromen und reife Aprikosen im
Nachhall. (Peter Moser - Falstaff, 19.05.2021)