


# Champagner Ice Impérial

Frisch | Fruchtig | Intensiv



 **BESTELLEN**

Ice Impérial ist der erste und einzige Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde.

Eine neue Champagner-Erfahrung, die Freude, Frische und Spaß miteinander vereint und dennoch dem

Moët & Chandon Stil treu bleibt. Einem Stil, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, seine verführerische Gaumennote und seine elegante Reife auszeichnet.

## ASSEMBLAGE

Die Weine für die Assemblage wurden sorgfältig nach ihrem spezifischen Charakter ausgewählt:



**PINOT NOIR:**  
40% bis  
50% weinig  
und kantig, für  
intensive  
Fruchtigkeit  
und Struktur



**MEUNIER:**  
30% bis 40%,  
vollmundig und  
kräftig, für die  
Geschmeidigkeit  
am mittleren  
Gaumen



**CHARDONNAY:**  
10% bis 20%  
für das  
erfrischende  
Finish

20% bis 30% speziell ausgewählte Reserve-Weine ergänzen die Assemblage, um Intensität, Reichtum und die gleichbleibende Qualität zu bewahren.

Dosage: 45g/Liter.

## BESCHREIBUNG

Eine kräftige Farbe

Dunkel goldfarben mit bernsteinfarbenen Reflexen

Eine intensive, fruchtige Nase

- Starke Aromen von tropischen Früchten (Mango, Guave)
- Die Großzügigkeit von Steinobst (Nektarine)
- Eine besondere Note von Himbeere

## GROSSZÜGIG, ABGERUNDET UND FRISCH

Die mächtigen Aromen eines frischen Obstsalats

Die fesselnde Süße von Karamell und Quittengelee

Die erfrischende Säure von Grapefruit und Ingwernoten



GUAVE



MANGO



NEKTARINE