Champagne Ice Imperial - Moet & Chandon

Ein neues Champagner-Erlebnis, das Spaß, Frische und Freiheit vereint und gleichzeitig dem Stil von Moët & Chandon tre bleibt, einem Stil, der sich durch seine helle Fruchtigkeit, seinen verführerischen Geschmack und seine elegante Reife auszeichnet.

Der Moet Chandon Ice Imperial präsentiert sich mit einer intensiven, fruchtigen Nase. Starke Aromen von tropischen Früchten (Mango, Guave), die Großzügigkeit von Steinobst (Nektarine), eine besondere Note von Himbeere. Am Gaumer ist der Moet Chandon Ice Imperial großzügig, abgerundet und frisch. Die fleischigen mächtigen Aromen eines frischen Obstsalats, die fesselnde Süße von Karamell und Quittengelee sowie die erfrischende Säure von Grapefruit und Ingwernoten zeichnen den Moet Chandon Ice Imperial aus.Ice Impérial, der erste und einzige Champagner, der speziell fü den Genuss auf Eis entwickelt wurde.

Moet et Chandon

Moet et Chandon ist das größte Champagner-Produktions und Handels-Haus der Welt mit über 30 Millionen produzierten Flaschen Champagner pro Jahr. Diese Menge ergibt, dass in jeder Sekunde irgendwo auf der Erde eine Flasche des Unternehmens entkorkt wird. Die Firma wurde im Jahre 1743 von Claude Moët in Epernay gegründet, der einige Weinberge geerbt hatte und mit der Champagner-Erzeugung begann. Moët & Chandon ist nicht nur eine Welt für sich, sondern ein ganzes Imperium. So ist der Brut Impérial der meist getrunkene Champagner der Welt.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemnit-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.
Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.