



BRUNNER









Trinkgenuss seit 1953

Champagne Ice Impérial MOËT & CHANDON Magnum

CHF 110.00

Moët Ice Impérial muss auf Eis serviert und kann mit Zutaten garniert werden, damit die Frische und Intensität seiner Aromen zur Geltung bringen.

Dunkles Gold mit bernsteinfarbenen Reflexen prägen die Farbe. Das Bouquet überzeugt mit starken Aromen von Tropenfrüchten und einer aussergewöhnlichen Note von Himbeere und Stachelbeere. Am Gaumen fleischig, mächtige Aromen eines frischen Obstsalates.

	Frankreich
	Champagne
	Moët & Chandon
	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
	12 %
	Méthode traditionnelle. 18 Monate auf der Hefe gelagert und nach dem Degorgieren mindestens drei weitere Monate gereift
	150 cl
	3er Karton

