



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

Champagne Ice Impérial MOËT & CHANDON Magnum

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

