





## Moët & Chandon N.I.R. Dry Rosé

KategorieChampagneLandFrankreichRegionChampagne

Klassifikation AOP

**Traubensorte** Pinot meunier, Pinot Noir

Moet Chandon

**Inhalt** 75 cl

**Jahrgang** 

**Produzent** 

Artikelnummer 6146



## Vinifikation / Ausbau

Der Dry Rosé zeigt sich mit einer relativ hohen Dosage (30 g Zucker pro Liter) besonders sanft und intensiv fruchtig. Die Assemblage besteht zu 45 - 55% aus Pinot-Noir-Trauben, die dem Wein einen intensiv fruchtigen Geschmack verleihen, zu 35 - 45% aus Pinot-Meunier-Trauben, die eine einzigartige Fleischigkeit mit ins Spiel bringen und zu 5 - 10% aus Chardonnay, verantwortlich für den frischen Charakter des Champagners.

## Charakter

N.I.R. Nectar Impérial Rosé Dry von Moët & Chandon wurde 2015 gelauncht und ist ähnlich revolutionär wie der beliebte Ice Impérial. Eine weitere Gemeinsamkeit: Der N.I.R. ist sehr schwer zu finden. Nur wenige ausgewählte Clubs bieten ihn an, aber zum Glück bekommen Sie die begehrte Champagner-Rarität ab sofort in unserem Laden in BättwilDer Clou an diesem Dry Rosé ist, dass man ihn sowohl pur als auch auf Eis geniessen kann. Vor allem im Club macht N.I.R. Nectar Impérial Rosé Dry eine umwerfende Figur. Dank eines Knopfes am Flaschenboden leuchtet die Flasche schillernd!

## **Produzentinfo**

Die Unternehmensgeschichte geht bis auf das Jahr 1742 zurück, als Claude Moët (1683–1760) begann, Wein aus der Champagne nach Paris zu exportieren. Im Jahr 1794 kaufte Jean-Remy Moët das ehemalige Kloster Hautvillers, in dem der Mönch Dom Pérignon die Produktionstechniken für Champagner verfeinert hatte, und Moët begann schon bald, diesen in andere europäische Länder und in die Vereinigten Staaten zu exportieren. 1832 erweiterte Moët den Firmennamen um «Chandon», als er die Hälfte des Unternehmens an seinen Sohn Victor Moët und seinen Schwiegersohn Pierre-Gabriel Chandon de Briailles übergab.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen