



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

Champagne Brut Impérial MOËT & CHANDON Magnum

Die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier gehört auch heute noch zu den meistverkauften Champagner überhaupt. In Glas blassgelbe Robe. Die Perlage ist fein und lebhaft. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Apfel, Birne und weissen Blüten sowie Noten von Brioche und Butter. Am Gaumen ist der Auftakt erfrischend und elegant. Die Reife der Früchte verleiht Geschmeidigkeit und Aromen von Pfirsich und Apfel.



Frankreich



Champagne



Moët & Chandon



Chardonnay, Meunier, Pinot Noir



12 %



Méthode traditionnelle. 24 Monate auf der Hefe gelagert und nach dem Degorgieren mindestens 3 weitere Monate gereift.



150 cl



3er Karton
