Champagne G.H. Mumm & Cie

Mumm Champagner Grand Cordon



Art.-Nr.:	030732
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	25% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	3043700103302

Preise

Flasche 71,90 € brutto

Preis pro Liter: 47,93 €

UVP: ~~79,90 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DIE FARBE Ein goldenes Kleid von verlockender Brillanz, belebt durch einen üppigen Strom feiner, anhaltender Perlen. IN DER NASE Eine, ausdrucksstarke Nase: Im Glas Noten von reifen Pfirsichen, Aprikosen und Ananas. Der aromatische Reichtum und die Komplexität werden durch einen Hauch von Vanille und Buttergebäck, getrockneten Früchten, Hefe und Honig unterstrichen. AM GAUMEN Jeder Schluck dieses strukturierten Champagners mit starker Vinosität setzt intensive und komplexe Aromen frischer Früchte frei, bevor er sich in einen langen Abgang verwandelt, der kraftvoll und frisch zugleich ist. IM KELLER Bei richtiger Lagerung kann Mumm Grand Cordon bis zu 5 Jahre ohne Geschmacksveränderung aufbewahrt werden. Nach dieser Zeit entwickeln sich seine Aromen hin zu angenehmen, stärker ausgeprägten Gebäcknoten, die an Mürbeteig oder Brioches erinnern PERFEKTE BEGLEITER Als Aperitif oder zu einem kalten ersten Gang serviert, ergänzt Mumm Grand Cordon einfache, aber raffinierte Gerichte: Jakobsmuscheln, entweder gegrillt oder nach Carpaccio-Art serviert, Sechs-Minuten-Eier, fein gewürzter Fisch (z.B. Forelle, Rotbarbe oder Seezunge), Krabben, Austern. Die vollkommene Perfektion? Zur Cocktailstunde begleitet Mumm Grand Cordon raffinierte kleine Vorspeisen: Zum Beispiel Schinken aus Reims oder gegarte Gänseleber. Mumm Grand Cordon genießt man am besten bei einer Temperatur von 6 bis 8 °C zur Cocktailstunde, und bei 9 bis 12 °C zu einer Vorspeise.

3 043700 103302 >