## Champagne G.H. Mumm & Cie

# RSRV Blanc de Noirs Maison Mumm Champagner




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 030736 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12 % |
| **Anbauregion:** | Champagne |
| **Farbe:** | Weiß |
| **Geschmack:** | herb/brut |
| **Jahrgang:** | 2013 |
| **Rebsorten:** | 100% PINOT NOIR |
| **Serviertemperatur:** | 10-12 |
| **EAN:** | 13043706973616 |

### Preise

**Flasche 99,00 €** brutto

Preis pro Liter: 132,00 €

UVP: ~~109,00 €~~ -9%

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Jahrgang RSRV Blanc de Noirs 2012 wird aus Pinot Noir von Verzenay hergestellt, einem Grand Cru, der nördlich der Montagne de Reims angebaut wird. Die für dieses Terroir typische Mineralität bringt einen klaren, hochwertigen Pinot Noir hervor, der diesem Jahrgang eine elegante Komplexität verleiht.

Dieser Champagner zeichnet sich durch seine Aromen von gelben Früchten und gerösteten Brioche-Noten aus und hat einen langen und wunderschön intensiven Abgang am Gaumen. Mindestens sechs Jahre Kellerreife und eine minimale Dosage von sechs Gramm pro Liter offenbaren die Struktur und den aromatischen Reichtum dieses Jahrgangs.Der schlanke Flaschenhals unterstützt die Entwicklung und Konservierung des Weins.

• Farbe: Gelb mit goldenen Reflexen.
• Nase: RSRV Blanc de Noirs 2012 enthüllt Noten von kandierten Zitrusfrüchten und Aprikosen, getrockneten Früchten und süßem Gebäck mit zusätzlichen Vanille-, Grill- und Röstnoten.
• Gaumen: Ein kräftiger Auftakt durch die Struktur und Kraft des Spätburgunders, schön ausbalanciert und mit einer gewissen Spannung endend.
• Perfekt zu: Wild, Trüffel, Morcheln, Comté-Käse oder auch zu einem Dessert mit Trockenfrüchten.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite