Champagne G.H. Mumm & Cie

RSRV 4.5 Maison Mumm Champagner



Art.-Nr.:	030734
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Rebsorten:	40% CHARDONNAY, 60% PINOT NOIR
Serviertemperatur:	6-8

Preise

Flasche 51,20 € brutto

Preis pro Liter: 68,27 €

UVP: ~~53,90 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

RSRV Cuvée 4.5 ist eine einzigartige Mischung aus fünf Grand-Cru-Terroirs von Maison Mumm. Pinot Noir – von Verzenay, Aÿ und Bouzy – verleiht Kraft und Struktur sowie frische, großzügige Aromen. Chardonnay – von Cramant und Avize – verleiht ihm Eleganz und Lebendigkeit sowie spritzige Zitrusnoten.

Die Trauben werden separat gepresst und vinifiziert, bevor sie mit Reserveweinen verschnitten werden. Für den letzten Schliff wird der Dosage-Likör – eine leichte Dosage von 6 Gramm pro Liter – aus denselben Grand-Cru-Terroirs bezogen.

Dieser Champagner wird in begrenzten Mengen hergestellt und reift mindestens vier Jahre in den Kellern, bevor er trinkreif ist.

Die spezifische Form der Flasche mit ihrem schlanken Hals unterstützt die Entwicklung und Konservierung des Weins.

• Farbe: Gelb mit goldenen Reflexen.
• Nase: Ein erster Eindruck von frischen Noten von weißen und gelben Früchten, die sich zu Fruchtmarmelade, Honig, Nougat und Vanille entwickeln. Ein Hauch von geröstetem Kaffee und Mokka.
• Gaumen: Ein offener, lebhafter Angriff, der sich allmählich zur Fülle entwickelt. Ein komplexer, harmonischer Gourmet-Champagner.
• Perfekt zu delikatem Fisch wie Steinbutt und auch zu Lamm und Pfifferlingen.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

