Champagne G.H. Mumm & Cie

RSRV Blanc de Blancs Maison Mumm Champagner



Art.-Nr.:	030735
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2015
Rebsorten:	100% CHARDONNAY
Serviertemperatur:	8-10

Preise

Flasche 69,80 € brutto

Preis pro Liter: 93,07 €

UVP: ~~77,50 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

RSRV Blanc de Blancs wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben aus Cramant ("Kreideberg“) an der Côte des Blancs hergestellt. Zu den geernteten Reben gehören insbesondere solche von historischen Parzellen, die 1882 von Maison Mumm erworben wurden.

Das Terroir dieses Grand Cru bietet ideale klimatische Bedingungen und einen kalkhaltigen Boden, die den mineralischen, feinen Geschmack des Chardonnay betonen. Beim RSRV Blanc de Blancs 2014 ermöglicht ein relativ niedriger Druck von 4,5 bar (im Vergleich zu 6 im Allgemeinen bei anderen Champagnern) dem Wein, seine Mineralität und subtile Perlage voll zum Ausdruck zu bringen.

Nach einer mindestens dreijährigen Reifung in den Kellern und einer leichten Dosage von 6 Gramm pro Liter ist diese 100% Grand Cru Cuvée, die in begrenzten Mengen produziert wird, bereit, genossen zu werden.

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

• Für das Auge: Leicht und leuchtend, mit grünen und blassgelben Reflexen und luftigen, zarten Bläschen
• Nase: Aromen von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit), Zitronen-Baiser-Torte und weißen Pfirsichen.
• Gaumen: Der Angriff ist scharf. Ein Wein von beachtlicher Frische und Mineralität mit einem langen, attraktiven Abgang.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

