Champagne G.H. Mumm & Cie

RSRV Cuvee Lalou Maison Mumm Champagner



Art.-Nr.:	030737
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2008
Serviertemperatur:	10-12
EAN:	3043709000152

Preise

Flasche 175,00 € brutto

Preis pro Liter: 233,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Von den 12 spezifischen Parzellen des Weinbergs Maison Mumm, die zu gleichen Teilen zwischen Pinot Noir aus der Montagne de Reims und Chardonnay aus der Côte des Blancs verteilt sind, wurden sieben für die einzigartige Mischung von RSRV Lalou 2006 ausgewählt (Les Bionnes, Les Crupots, Les Briquettes, Les Perthes, Hannepés, Les Rochers, Les Houles).

Diese sieben Grand Cru-Weine wurden zuvor separat gekeltert und dann einzeln vinifiziert. Im Einklang mit den kompromisslosen Standards von Maison Mumm entfalten eine 10-jährige Reifezeit und eine Dosage von 6 Gramm pro Liter ihre komplexen und eleganten Aromen voll und ganz.

• Farbe: Reines Gold.
• Nase: Ein eleganter mineralischer Abgang, der sich in süße Gebäcknoten öffnet. Aromen von kandierter Zitrone und Birnenmarmelade, ergänzt durch Gourmetnoten von Vanille, mit einem Hauch von Toast und Brioche.
• Gaumen: Ein runder, kraftvoller Angriff. Im Laufe der Entwicklung zeigt der Wein eine große Länge am Gaumen und verbindet Fülle und Frische.
• Perfekt zu: Hummer, Comté-Käse oder geeistem Nougat.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite