

DRINKS.

MUMM Rosé Champagner 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705003
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Reims
Abfüller	Maison Mumm Reims, 34 Rue du Champ de Mars, 51100 Reims, Frankreich
Marke	Mumm
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase elegant mit Aromen kandierter Beeren, intensiven Erdbeer- und roten Johannisnoten sowie leicht süßen Würzanklängen. Am Gaumen elegant strukturiert mit Aromen frischer Sommerfrüchte. Langer Abgang mit Beerennoten.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	60% Pinot Noir, 22% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Das Unternehmen G.H.Mumm wurde von drei deutschen Brüdern Gottlieb, Jacobus und Philipp Mumm sowie Friedrich Giesler gegründet. Heute ist der Champagner aus dem Hause Mumm, dessen unverwechselbares Etikett ein roter Banner zierte, rund um den Globus in den Regalen anzutreffen. Die Trauben für den MUMM stammen grösstenteils aus Grand Crus und Premier Crus in den umliegenden Dörfern wie etwa Bouzy, Verzenay und Les Riceys. Dort finden sich vor allem ausgezeichnete Pinot Noir Trauben. Der aus rund 77 Crus zusammengestellte MUMM Rosé wird nach der klassischen "Méthode Champenois", also der Flaschengärung hergestellt.