

# DRINKS.

## MUMM Grand Cordon Rosé 150cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	800056
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Maison Mumm Reims, 34 Rue du Champ de Mars, 51100 Reims, France
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
Passend zu	Antipasti, Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte

## Beschreibung

Die Gebrüder Gottlieb, Jacobus und Phillipp Mumm gründeten die französische Champagnerkellerei 1827 im französischen Reims. Nachdem es zu Unstimmigkeiten innerhalb der Familie kam, spaltete sich das Unternehmen in G.H. Mumm & Co KG sowie Jules Mumm & Co auf, nur um etwa 60 Jahre später durch den Kauf der Marke Jules Mumm wieder vereint zu werden. Nach den Wirren des Ersten Weltkriegs gab es wiederum zwei Mumm-Kellereien: Ein Champagnerhaus in Reims und eine Sektkellerei in Frankfurt. In den 70er Jahren begann schliesslich die Ära der grossen Firmenaufkäufe; in diesem Fall war es der kanadische Konzern Seagram, der Interesse an dem deutsch-französischen Schaumwein hatte. 1981 lief der erste TV-Spot für Mumm über die Bildschirme und bis heute sorgen die gross angelegten Werbekampagnen für Gesprächsstoff. Die Marke wurde aber nicht nur durch die Werbung weltbekannt - bis zum Jahr 2017 wurden die Champagner bei den Siegerehrungen der Formel 1 "geschüttelt". Seit 2001 gehört der Champagner Mumm zur Pernod Ricard-Gruppe, während die Sektmarken Mumm und Jules Mumm von Rotkäppchen übernommen wurden.

Die Trauben für den Grand Cordon Rosé 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.