

# Champagne G.H. Mumm & Cie Mumm Champagner rose Grand Cordon



<b>Art.-Nr.:</b>	030733
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	60% Pinot Noir, 18% Pinot Meunier, 2% Chardonnay
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>EAN:</b>	3043700104613

## Preise

**Flasche 41,90 €** brutto

Preis pro Liter: 55,87 €

UVP: 46,50 € **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Mumm Cordon Rosé ist ein Freigeist. Dieser Champagner bricht mit Konventionen und bildet einen Kontrast zu den blumigen und süßen Fruchtaromen des traditionellen Rosé-Champagners. Eine Komposition von kräftigen und charaktervollen Pinot-Noir-Weinen aus einigen der prestigeträchtigsten Dörfern der Champagne - mit rund 60% Anteil an der endgültigen Assemblage verleihen sie der Cuvée ihren ganz eigenen Charakter. Die Kraft und Persönlichkeit der dunklen Traube dominieren die Fruchtigkeit des Pinot Meunier und die Eleganz des Chardonnay und kreieren einen lebhaften, frischen Wein, der die perfekte Wahl für Sommerfestivitäten ist. Der fast zweijährige Reifeprozess im Weinkeller begünstigt die intensive Entwicklung der Cuvée. Dann ist die Zeit reif, um eine minimale Dosage von 6g/l hinzuzufügen, damit sich die zahlreichen Geschmacksnuancen entfalten können. FARBE: Leuchtend blasses Lachspink mit Nuancen von Orange AROMA: Intensive Fruchtaromen frischer Erdbeeren, Kirschen und roter Johannisbeeren mit einem Hauch von Vanille und Karamell GESCHMACK: Lebendig, energetisch und perfekt trocken mit Anklängen von Sommerfrüchten gefolgt von einem unerwartet langen und kraftvollen Abgang

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

