

Restl

by KOCHER24.de

Champagne G.H. Mumm & Cie Mumm Champagner Cordon Rouge



Art.-Nr.:	030731
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	25% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	3043700103814

Preise

Flasche 35,90 € brutto

Preis pro Liter: 47,87 €

UVP: 39,90€ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DIE FARBE Ein goldenes Kleid von verlockender Brillanz, belebt durch einen üppigen Strom feiner, anhaltender Perlen. **IN DER NASE** Eine, ausdrucksstarke Nase: Im Glas Noten von reifen Pfirsichen, Aprikosen und Ananas. Der aromatische Reichtum und die Komplexität werden durch einen Hauch von Vanille und Buttergebäck, getrockneten Früchten, Hefe und Honig unterstrichen. **AM GAUMEN** Jeder Schluck dieses strukturierten Champagners mit starker Vinosität setzt intensive und komplexe Aromen frischer Früchte frei, bevor er sich in einen langen Abgang verwandelt, der kraftvoll und frisch zugleich ist. **IM KELLER** Bei richtiger Lagerung kann Mumm Grand Cordon bis zu 5 Jahre ohne Geschmacksveränderung aufbewahrt werden. Nach dieser Zeit entwickeln sich seine Aromen hin zu angenehmen, stärker ausgeprägten Gebäcknoten, die an Mürbeteig oder Brioche erinnern **PERFEKTE BEGLEITER** Als Aperitif oder zu einem kalten ersten Gang serviert, ergänzt Mumm Grand Cordon einfache, aber raffinierte Gerichte: Jakobsmuscheln, entweder gegrillt oder nach Carpaccio-Art serviert, Sechs-Minuten-Eier, fein gewürzter Fisch (z.B. Forelle, Rotbarbe oder Seeszunge), Krabben, Austern. Die vollkommene Perfektion? Zur Cocktailstunde begleitet Mumm Grand Cordon raffinierte kleine Vorspeisen: Zum Beispiel Schinken aus Reims oder gegarte Gänseleber. Mumm Grand Cordon genießt man am besten bei einer Temperatur von 6 bis 8 °C zur Cocktailstunde, und bei 9 bis 12 °C zu einer Vorspeise.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Hefe

