AC CHAMPAGNE, RANSKA

Mumm RSRV Cuvée 4.5



Ruokasuositukset

Vähärasvainen kala

Lammas

Sienet

Tuoksu

Samppanjan aromimaailma on runsas sekoitus aprikoosia, persikkaa, keltaista luumua, hedelmämarmeladia, hunajaa, nugaata ja vaniljaa. Samppanjan tuoksusta voi myös erottaa hennon paahteisuuden.

Maku

Samppanjan maussa yhdistyvät raikkaus ja runsaus. Viinin jälkimaku on pitkä, monitasoinen ja harmoninen.

Rypäle

Chardonnay, Pinot Noir

Väri

Kellertävä ja kullanhohtoinen

Harmoninen ja monimuotoinen samppanja

RSRV-sarja on kunnianosoitus lähes 200 vuotta vanhan Mummin samppanjatalon pitkille perinteille ja maineikkaalle historialle. RSRV-nimi tulee reserve-sanasta, jolla viitataan minimikypsytystä pidempään kellarointiin. Kellarimestarit valitsevat Mummin RSRV-samppanjasarjaan vain parhaat viinit, parhaista Champagnen alueen grand cru -kylistä ja vain parhailta viinitarhoilta. Pienen saatavuuden vuoksi Mummin RSRV-samppanjat on tarkoitettu myytäviksi vain samppanjatalon parhaille asiakkaille ja samppanjan todellisille ystäville.

Viiden grand cru -kylän viinitarhoilta

Mumm RSRV Cuvée 4.5 on tarkkaan valittu sekoitus viiden grand cru -kylän viinitarhoilta korjatuista rypäleistä. Kellarimestari Laurent Fresnet on valinnut samppanjaan pinot noir -viinejä Verzenaysin, Aÿn ja Bouzyn kylistä. Fresnet kertoo, että Verzenaysin pinot noir antaa samppanjalle hedelmäisen aromin, kun taas Aÿn ja Bouzyn kylien tarhoilta poimitut rypäleet varmistavat lopputuloksen ryhdikkään rakenteen.

Samppanjasekoitukseen käytettävät Chardonnay-viinit tulevat Cramantin ja Avizen grand cru -kylistä. Chardonnayn rooli samppanjassa on tuoda lopputulokseen sitrushedelmien raikkautta, eleganssia ja eloisuutta.

Mumm RSRV Cuvée 4.5 -samppanjaan käytetyt viinit saavat käydä itsenäisesti ennen kellarimestarin tekemää sekoitusta ja pullokäymistä. Kyseessä ei ole yhden vuosikerran samppanja, vaan sekoitukseen käytetään myös noin 20 prosenttia réserve-viinejä, jotka tuovat viinin aromiin ja makuun toivottua syvyyttä. Samppanja on saanut kypsyä pullossa vähintään neljän vuoden ajan ennen uudelleenkorkitusta.

Mumm RSRV Cuvée 4.5 on kuiva samppanja, jossa on sokeria vain kuusi grammaa litraa kohden. Korkean laadun varmistamiseksi RSRV Cuvée 4.5 -samppanjan tuotanto on tarkkaan rajoitettu. RSVR-samppanjoiden pullon erityinen

muoto ja kapea kaula varmistavat, että viinit säilyvät erinomaisesti kellaroituna.

Samppanjan nimessä olevat numerot 4.5 kertovat neljän vuoden minimikypsytyksestä ja siitä että lopputulos on sekoitus viiden grand cru -palstan viineistä.

Ruokasuositukset ja samppanjan tarjoilu

Mumm RSRV Cuvée 4.5 on monipuolinen gastronominen samppanja, joka sopii tarjottavaksi vaaleiden kalojen, kuten piikkikampelan tai kuhan kanssa. Samppanjan ryhdikäs rakenne sopii myös liharuokien seuraan, esimerkiksi karitsan ja sienikastikkeen kumppaniksi.

Mumm RSRV Cuvée 4.5 tulee tarjoilla 8-10 asteisena.

Lisätietoja

Maa	Ranska
Alue	AC Champagne
Tuottaja	G.H. Mumm
Saatavuus	Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	12,00%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
EAN	3 043 700 964 217
SKU	608096
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	6,00g/l
Rypäleosuudet	Pinot Noir 60 % ja Chardonnay 40 % (réserve-viinien osuus sekoituksessa 20 %)