

AC CHAMPAGNE, RANSKA

# G.H. MUMM Cordon Rouge Brut 150 cl



Hinta Alkossa

99,99 €

## Ruokasuositukset

Aperitiivi  
Vähärasvainen kala  
Sushi  
Äyriäiset

## Tuoksu

Raikas, hedelmäinen, omenainen,  
sitruunainen, kevyesti paahteinen

## Rypäle

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

## Maku

Erittäin kuiva, hapokas,  
keltaomenainen, kypsän  
päärynäinen, limettinen, kevyen  
mantelinen

## Väri

Kirkas kullankeltainen

## Alkon

### makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

# Samppanjan valmistuksesta

G.H. MUMM -samppanjatalon tunnetuin samppanja on kautta aikojen ollut G.H. MUMM Cordon Rouge Brut. Siinä maistuu pitkä kypsytyso prosessi ja Champagnen alueen mineraalisen maaperän vaikutus. Pinot Noir rypäle (40%) on MUMM Cordon Rouge Brut samppanjan päärypälelaji. Se määrittää samppanjan luonteen, antaa juomalle voimaa ja rakennetta. Tämän vastapainoksi Chardonnay rypäle (30%) tuo raikkautta ja eleganssia. Näiden vastaparien tasoittamiseksi lisätään vielä 25% Pinot Meunier rypäleestä käytettyä viiniä, joka antaa seokselle hedelmäisyyttä ja pehmeyttä. Valmiiseen viiniin lisätään vanhempia reserve-viinejä n. 25-30% kokonaismäärästä. Näin saadaan samppanjasta tasapainoinen ja monipuolinen, sekä tasalaatuinen vuosi vuodelta. Sekoituksen jälkeen viinin annetaan kypsyä pullossa 30 kuukauden ajan ennen myyntiinlaskua.

Cordon Rouge Brut on vuosikerraton samppanja, joka on sekoitus 77 eri viinistä tarhoilta, näistä 7 on Grand Cru -luokiteltuja. Samppanjan valmistuksessa erityisen tärkeää on sekoittaminen. Jokaisen tarhan viinit kerätään erikseen ja käytetään erillisesti viineiksi, joista kellarimestari sekoittaa lopullisen viinin ennen toista käymistä pullossa. Kellarimestari tiimeineen maistaa vuodessa yli 2000 viiniä löytääkseen parhaat ja talon tyylille sopivimmat sekoitukset .

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Mumm Cordon Rouge on monipuolinen ruokajuoma ja se sopii erityisen hyvin mm. kala- ja äyriäisruokien sekä sushin kanssa. Runsas hapokkuus taittaa hyvin myös kermaisia kastikkeita tai voissa paistettuja blinejä. Samppanja on luonnollisesti myös hieno maljajuoma niin pieniin kuin suurempiinkin juhliin.

Samppanja on parhaimmilalan viilennettynä 8-10 asteiseksi.

## Tunnet sen punaisesta poikkiraidasta

Punainen poikkiraita on Mumm-samppanjoiden tunnusmerkki. Se on Ranskan kunnialegioonan nauha ja ilmestyi G.H. MUMM Cordon Rouge Brut -pulloon vuonna 1875 ensin nauhana ja myöhemmin punaisena poikkiraitana. Nauha kuvaa viinitalon henkeä, joka heijastaa intohimoa panostaa asiantuntemukseen ja laatuun. Punanauhainen samppanja näkyi pitkään myös Formula 1 -kilpailujen virallisena voitonjuhlan juomana palkintokorokkeella.

## G.H. MUMM

G.H. MUMM et Cie on kolmen saksalaisen veljeksien vuonna 1827 perustama samppanjatalo. Veljekset Jacobus, Gottlieb ja Philipp Mumm kuuluivat yhteen Saksan vanhimpaan aatelisperheeseen ja talo oli aluksi nimeltään P.A. Mumm veljesten isän, Peter Arnold Mummin mukaan, joka oli tuottanut viiniä Reinin laaksossa vuodesta 1761. Mummin veljekset panostivat alusta asti laatuun ja ennen kaikkea tuotannon jatkuvuuteen ostamalla omia tarhoja Verzenayn, Aÿn, Avizen ja Cramantin kylien alueilta, jotka ovat nykyään Grand Cru-luokiteltuja.

Vuonna 1853 talo siirtyi seuraavan sukupolven edustajalle, Gottliebin pojalle, George Hermann Mummille. Tästä asti talo on toiminut nimellä G.H. MUMM et Cie. G.H. Mumm oli visionääri, joka matkusteli maailmalla markkinoimassa talonsa samppanjaa ja aloitti näin oman samppanjanvientinsä. 1900-luvun alussa yrityksellä oli jo 20 tytäryhtiötä ympäri maailman ja talo kolmen miljoonan pullon vuosituotannollaan johtava samppanjantuottaja.

1870-luvulla Ranskan Kunnialegioonan tunnus, punainen silkkinauha ilmestyi koristamaan talon tärkeimpien asiakkaiden pulloja. Vuonna 1875 tästä silkkinauhasta tuli G.H. Mummin luoman Cordon Rouge samppanjan tunnus. Sittemmin silkkinauha vaihtui etiketin punaiseen poikkiraitaan.

Mummin perheen jäsenet pysyivät Saksan kansalaisina, joten ensimmäisen maailmansodan sytyttyä talon varat ja viinitarhat takavarikoitiin. Vuonna 1920 talo huutokaupattiin ja René Lalou otti talon ohjokset. Hän hankki talolle lisää Grand Cru -tarhoja ja kehittäessään talon viinien laatua, hän asetti ainutlaatuiset terroirit keskeiseen asemaan. Hänen filosofiansa voidaan kiteyttää G.H. Mummin kuuluisaan tunnuslauseeseen "Only the best".

Nykyisin G.H. Mumm on Pernord Ricardin omistuksessa ja talolla on lähes 218 hehtaaria viinitarhoja, joista 160 hehtaaria on Grand Cru -luokiteltuja ja tarhat sijaitsevat kahdeksan historiallisen kylän alueilla. Mummin 25 kilometriä pitkät kellarit kaivettiin käsin, mikä vei 70 vuotta. Näissä kellareissa on noin 25 miljoonaa pulloa samppanjaa, talon vuosituotannon ollessa yli kahdeksan miljoonaa pulloa. 60 prosenttia talon tuotannosta menee vientiin yli sataan maahan.

[www.mumm.com/en](http://www.mumm.com/en)

# Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	AC Champagne
<b>Tuottaja</b>	G.H. Mumm
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	150,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	AC Champagne
<b>Litrahinta</b>	66,66 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	903898
<b>EAN</b>	3043700103807
<b>SKU</b>	608038
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	1 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	8,00g/l
<b>Rypäleosuudet</b>	45 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay