

G.H. MUMM et Cie S.A., Ranska

G.H. MUMM Le Rosé

Hintaryhmä

n. 49 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Väri

Lohenpunainen.

Tuoksu

Raikas, punamarjainen, verigreippinen.

Maku

Erittäin kuiva, hapokas, ryhdikäs, punamarjainen, hennon vaniljainen jälkimaku.



Maa: Ranska

Alue: AC Champagne

Tuottaja: G.H. MUMM et Cie S.A.

Pullokoko: 75

Alkoholia: 12.0 %

Sokeripitoisuus: 8.0 g/l

Korkkityyppi: luonnonkorkki

Pulloja/laatikko: 6 kpl

Monipuolinen rosésamppanja

G.H. Mumm Le Rosé tuotiin samppanjan ystävien nautittavaksi vuonna 1957 ja sitä tarjottiin ensimmäisen kerran Ranskan presidentin Elysée Palatsissa. Viini on valmistettu perinteisellä rosésamppanjan valmistusmenetelmällä eli valkoiseen viiniin on lisätty punaviiniä. Bouzyn kylän Grand Cru-tarhoilta kerätyistä rypäleistä tehty punaviini antaa viinin makuun runsaasti lisää aromikkuutta, kuten punaisten marjojen sävyä. Viinin lopullisessa sekoituksessa on käytetty 7-12% punaviiniä ja 18% Reserve-viinejä, jotka ovat enimmäkseen Pinot Noiria ja vähintään kolmesta eri vuosikerrasta. Viini kypsyy ja kehittyy pullossa vähintään 15 kuukautta ennen myyntiä.

G.H. Mumm Le Rosé -samppanja on erittäin monikäyttöinen. Se on loistava malja- tai seurustelujuoma, mutta Pinot Noir -rypäleen tuoma ryhdikkyys ja täyteläisyys tekevät Le Rosésta myös mainion kumppanin runsaammillekin ruoille. Kokeile esimerkiksi laadukkaiden lihaleikkeleiden tai savustetun lohien kanssa.