

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

G.H. MUMM de Cramant

Hintaryhmä

n. 91 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Chardonnay

Väri

Vaalean oljenkeltainen.

Tuoksu

Raikas, vaaleita kukkia, tuoretta hedelmää, sitruunaa.

Maku

Erittäin kuiva, hapokas, sitruksinen, mineraalinen, elegantti



Maa: Ranska
Alue: AC Champagne
Tuottaja: G.H. MUMM et Cie S.A.
Pullokokko: 75

Alkoholia: 12.0 %
Sokeripitoisuus: 6.0 g/l
Korkkityyppi: luonnonkorkki
Pulloja/laatikko: 6 kpl

Cramantin Grand Cru- kylän rypäleistä

Mumm-talon lippulaivaviini Mumm de Cramant luotiin vuonna 1882 erikoisviiniksi, jota toimitettiin asiakkaille suoraan ja jonka etiketti toimi talon käyntikorttina. Tätä käyntikorttia kuvastaa edelleen etiketin käännetty kulma. Mumm de Cramant on blanc de blancs- samppanja, eli siinä on käytetty vain vaaleakuorisia Chardonnay- rypäleitä.

Rypäleet poimitaan vain yhdestä Cotes de Blancissa sijaitsevasta Grand Cru -kylästä nimeltä Cramant. Näin Mumm de Cramant on ainoa isompien samppanjatalojen viini, jossa on käytetty yksinomaan Cramantin kylän rypäleitä. Mumm de Cramant poikkeaa heiman Mumm- samppanjatalon talon Pinot Noir- painotteisesta tyylistä, sillä siinä käytetään vain Chardonnay-rypälettä. Viinin pullotuksessa on käytetty hieman normaalia alhaisempaa painetta, jotta viinissä säilyisi mahdollisimman hyvin sen keveys ja eleganssi.