

G.H. Mumm Grand Cordon 75 cl 12%

G.H. Mumm Frankreich Champagne 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein frischer und fruchtiger Champagner mit Aromen von reifen Pfirsichen, Aprikosen und tropischen Noten, abgerundet durch einen samtigen Abgang.

Servierempfehlung

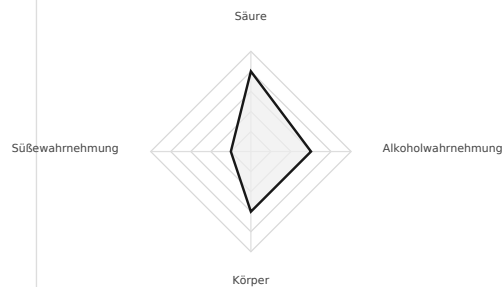
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren.

Passt zu

Passt zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder als Aperitif.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und Feierlichkeiten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Brillant	Säure	Hoch	Stil	Frisch, Fruchtbetont, Elegant, Lebendig	Frucht	Pfirsich, Aprikose, Ananas
Klarheit	Brillant	Alkoholwahrnehmung	Mittel			Weitere Aromen	Honig, Hefe
Farbintensität	Intensiv	Balance	Harmonisch			Gewürze	Vanille
Perlage / Still	Stark perlend	Körper	Mittel				
Farbton	Goldgelb	Süßwahrnehmung	Trocken				
Depot / Sediment	Kein Sediment	Textur	Saftig				
Abgang		Schaumwein		Vinifikation		Servieren	
Charakter	Fruchtig, Frisch, Samtig	Dosage	Herb	Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung, Zweite Gärung in der Flasche, Flaschengärung mit Hefelager	Dekantieren	Nicht dekantieren
Länge	Lang	Mousse	Fein			Glas	Schaumweintulpe
		Perlage	Fein			Serviertemperatur	Sehr kalt servieren
		Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung	Hefelager	Hefelager in der Flasche		
Begleitung							
Speisenbegleitung	Aperitif, Kalte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Fisch, Käse						