

G.H.Mumm Cordon le Rosé v krabičce 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHAM0430

Nové, inovativní Grand Cordon Rosé vyniká vyváženou, živou, energickou a dokonale suchou chutí s náznaky letních plodů, která přetrvává po celý dlouhý závěr. Barva je jemná světle lososová s odlesky oranžové, aroma intenzivně ovocné s dotekem vanilky a karamelu.

Obsah alkoholu 12 %.

Složení: 22 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir, 18 % Meunier.

Dosage: 6 g/l.

BARVA: Lososově růžová se zářivými oranžovými odlesky, oživená jemnými bublinkami.

AROMA: Elegantní a intenzivní, přináší tóny kandovaného bobulového ovoce: intenzivní ovocné aroma jahod a čerstvého červeného rybízu s trochou sladkého koření a jemnou, ale šťavnatou vůní.

CHUŤ: Z počátku energická, vzpružující a svěží s elegantně strukturovanými tóny voňavého letního ovoce a dlouhý, jasný závěr, vyvážený šťavnatou sladkostí.

Jak řekl sklepmistr šampaňského domu MUMM: "Toto růžové šampaňské odráží intenzitu a strukturu odrůdy Pinot Noir doplněnou elegantní vůní červeného ovoce a výraznými kořeněnými tóny. Mumm Grand Cordon Rosé je víno k vychutnávání, ideální partner pro k pokrmům s plnou chutí

Dostupnost na hlavním skladě:

1 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

G.H.Mumm Cordon le Rosé v krabičce 0.75l

» Vína

Popis

G.H.Mumm najdeme v Remeši v oblasti Champagne ve Francii. V roce 1761, Peter Arnold Mumm, otevřel obchod na výrobu a prodej vín ve městě Kolín nad Rýnem v Německu. Jeho synové Jacob, Gottlieb a Philipp, dle vzoru otce zakládají v roce 1827 vinařství ve Francii pod názvem P.A.Mumm & Co. V roce 1852 vede vinařství Georges Hermann Mumm (GH), který přejmenoval vinařství na G.H.Mumm. Dne 16. listopadu 1876 Georges Hermann Mumm nechal v Remeši zaregistrovat název „Cordon Rouge“, který je dnes synonymem vynikající pověsti tohoto vinařství. Od roku 1875 nechal ozdobit každou za svých lahví červenou stuhou. Za vzor posloužil Řád čestné legie, který ve Francii představuje nejvyšší státní vyznamenání. Francouzi po 1. světové válce veškerý majetek rodině Mumm zkonfiskovali. Přesto, že v oblasti Champagne žili již přes sto let. Důvodem bylo, že nezískali francouzské občanství. Šampaňské G.H. Mumm vyváží do více než 100 zemí celého světa. Ročně prodají více než 8 miliónů lahví. G.H. Mumm je v současné době třetím největším výrobcem šampaňského na světě. Celou společnost dnes vlastní producent destilovaných nápojů, firma Pernod Ricard. G.H. Mumm představuje jednoho z nejúspěšnějších výrobců šampaňského na světě, jehož produkty vynikají prémiovou kvalitou a delikátně jemnou chutí. Historie značky G. H. Mumm je spojená s původně německou rodinou Mumm, jejíž rodokmen sahá až do 12. století a zahrnuje řád baronů a rytířů. Od roku 1761 podnikali s vínem v Kolíně nad Rýnem a v roce 1827 založili šampaňský dům G. H. Mumm ve francouzském Remeši. Od roku 1875 až dodnes využívá značka G. H. Mumm označení Cordon Rouge (červená stuha), díky němuž se stala jedním z dodavatelů na anglický královský dvůr. Vzhledem k německému původu měla značka během obou světových válek řadu problémů, avšak s příchodem nového ředitele René Lalou došlo k opětovnému rozmachu značky.

Hlavní parametry

Značka	G.H.Mumm
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Barva	růžová & rosé & pink
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Produkce	limitovaná edice
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Ročník	NON Vintage
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Oblast & obec	Montagne de Reims
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	12,00 %
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno rékové
Výrobce	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.