



Mumm Champagner Cordon Rouge Brut 0.75L

Champagne Brut

Produkt	205190	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	750 ml	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Volumenprozent	12,5 %	Marke	G. H. Mumm

Inhaltsstoffe

Enthält Sulfite

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	-314 kJ (75 kcal)
Kohlenhydrate	~ 1,3 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 1,3 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	0 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	0 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	0 Gramm
Salz	0 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Champagner, brut

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Schaumwein
Jahrgang	-
Land Erzeugung	Frankreich
Gebiet Erzeugung	Champagne
Winzer	G. H. Mumm
Appellation	Champagne AOC
Rebsorte	Cuvée
Weincharakter	Schaumwein weiß
Bewertung	-

Verschlussart	Naturkork
Rebsorten im Cuvée	-
Restzucker	herb
Restzuckerwert	-
Säuregehalt	-
Glasform	Champagner
Trinkreife	-
Speisempfehlung	Carpaccio vom Rind, frische Austern, Sushi, Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter, Spargelrisotto, Meeresfrüchte pochiert od. gedämpft (Hummer), Fischfilet gegrillt (Thunfisch, Lachs), Fisch in der

Sensorische Beschreibung Feine, elegante Bläschen und frische, goldgelbe Farbe mit jadefarbenen Lichtreflexen. Zitrone und Pampelmuse, verbunden mit fleischigen Früchten wie Pfirsich, Aprikose und säuerlichem Apfel im Bukett. Auch Vanilleanklänge und sich harmonisch mit Honig verbindende Trockenfrüchte erfreuen die Nase. Der Champagner perlt kräftig im Gaumen, ist aber zu keinem Zeitpunkt aufdringlich. Perfekte Ausgewogenheit vereint sich mit vollem Geschmack. Die Vielfalt aus Aromen frischer Früchte und Karamell sorgt für noch mehr Intensität. Ein gekonnt ausgewogener Wein mit einem bemerkenswerten langen Abgang.

Salzkruste, Kalbsbraten, Schweinebraten in würziger Sauce