

Mumm Jahrgangssekt Extra Dry

Godefroy H. von Mumm & Co. Sektkellereien, Hochheim



Kategorie:	Schaumwein
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	hellgelb, trockener Charakter, feine elegante Frucht
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif vor dem Essen
Verfügbare Formate:	0,75l; 1,5l
Artikel-Nr.:	51 01 00; 51 20 00

Charakteristik

Mit der Komposition der besten Weine eines Jahrgangs steht die exklusive Cuvée von Mumm Extra Dry Jahrgangssekt für vollendeten Sektgenuss auf höchstem Niveau. Das reine, weinige Bukett erinnert an Rieslingnoten, das langanhaltende Mousseux sorgt für eine feine Perlage. Der trockene Charakter wird durch einen zarten Duft nach fein-eleganten Früchten und eine fruchtige Säure harmonisch abgerundet.

Ausbau

Das feine und langanhaltende Perlenspiel von Mumm Sekt entsteht bei der für Sekt typischen zweiten Gärung. Dazu wird die sorgfältig komponierte Cuvée aus edlen Weinen mit Zucker und Reinzuchthefer versetzt, um die zweite Gärung auszulösen. Diese findet in einem druckfesten Behälter statt, entweder in der Flasche oder in einem Fass. Unter Einwirkung der Hefe wird der Zucker in Alkohol und CO₂ umgewandelt. Der Sekt ruht jetzt noch mindestens sechs Monate auf der Hefe, was entscheidend zur Bildung seines feinen Aromas beiträgt. Mit der so genannten „Versanddosage“ wird der nun absolut trockene Mumm Sekt harmonisch abgestimmt.

Die Sektkellerei

Im Laufe der Jahrzehnte ist es der Marke Mumm immer wieder gelungen, sich neu zu entdecken und Maßstäbe in Bezug auf Sektgenuss zu setzen. Die Wurzeln der Traditionsmarke reichen bis ins Jahr 1827 zurück, wo ihre Geschichte im französischen Reims beginnt.



Mumm
&Co.