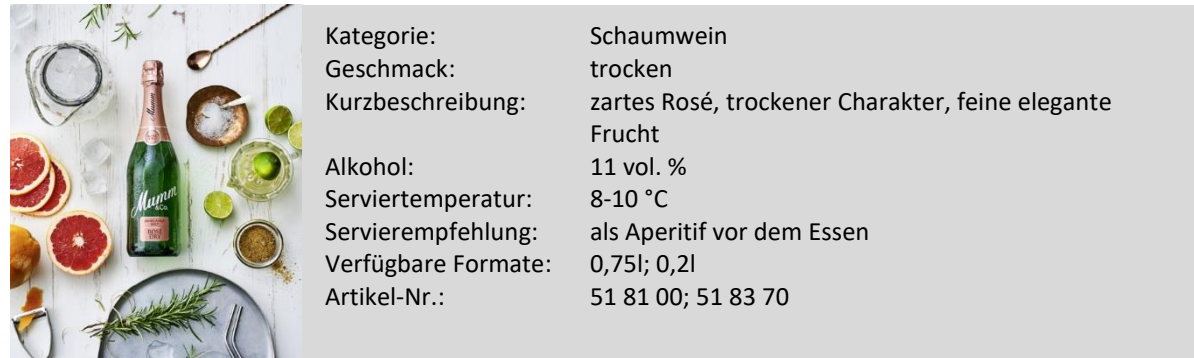


Mumm Jahrgangssekt Rosé Dry

Godefroy H. von Mumm & Co. Sektkellereien, Hochheim



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Schaumwein |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | zartes Rosé, trockener Charakter, feine elegante Frucht |
| Alkohol: | 11 vol. % |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | als Aperitif vor dem Essen |
| Verfügbare Formate: | 0,75l; 0,2l |
| Artikel-Nr.: | 51 81 00; 51 83 70 |

Charakteristik

Die besten Weine eines Jahrgangs, mit Sorgfalt ausgesucht, prägen die Eleganz und Klasse von Mumm Rosé Dry. Mit seiner verführerisch zarten Farbe und seiner lebendigen Säure ist er ein besonderer Genuss.

Das langanhaltende Mousseux zeichnet sich durch ein feines Perlenspiel aus. Der trockene Geschmack von Mumm Rosé Dry Jahrgangssekt wird mit einem Hauch eleganter Frucht sowie einer fein-fruchtigen Säure vollmundig abgerundet. Feine Aromen von Johannisbeere und Kirsche unterstreichen die fruchtig-spritzige Art von Mumm Rosé Dry Jahrgangssekt.

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.

