SEIT R&U 1831

REIDEMEISTER & ULRICHS

Domaines & Châteaux

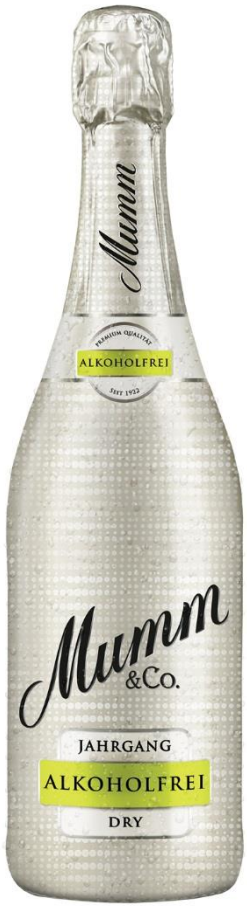
Mumm Dry Alkoholfrei

Godefroy H. von Mumm & Co. Sektkellereien, Hochheim

Kategorie:	Schaumwein
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	hellgelb, trockener Charakter, feine elegante Frucht
Alkohol:	0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif vor dem Essen
Verfügbare Formate:	0,75
Artikel-Nr.:	67 00 10

Charakteristik

Die Basis des Mumm Dry Alkoholfrei bilden Weine bester Herkunftsgebiete. Durch die Liaison von exzellenter Qualität und einem rein-weinigem Bouquet sorgt Mumm für ein wohlkomponiertes Geschmackserlebnis.
Hierfür nutzt Mumm ein deutschlandweit einzigartiges Herstellungsverfahren. Mit der innovativen Methode schafft die Premium-Sektmarke ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis in bekannter Jahrgangsqualität.



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 Reinzuchthefe 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 CO_2 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.