

AC CHAMPAGNE, RANSKA

# G.H. MUMM de Cramant

**Hinta Alkossa 93,49 €**

## Ruokasuositukset

Aperitiivi  
Vähärasvainen kala  
Nautiskelujuoma  
Äyriäiset



## Tuoksu

Raikas, vaaleita kukkia, tuoretta hedelmää, sitruunaa.

## Maku

Erittäin kuiva, hapokas, sitruksinen, mineraalinen, elegantti

## Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

## Rypäle

Chardonnay

## Väri

Vaalean oljenkeltainen.

## Mumm de Cramant - tyylikäs Blanc de Blanc -samppanja

Mumm-talon lippulaivaviini Mumm de Cramant luotiin vuonna 1882 erikoisviiniksi, jota toimitettiin asiakkaille suoraan ja jonka etiketti toimi talon käyntikorttina. Tätä käyntikorttia kuvastaa edelleen etiketin käännetty kulma. Mumm de Cramant on Blanc de Blancs- samppanja, eli siinä on käytetty vain Chardonnay- rypäleitä.

Rypäleet poimitaan vain yhdestä Cotes de Blancissa sijaitsevasta Grand Cru -kylästä nimeltä Cramant. Näin Mumm de Cramant on ainoa isompien samppanjatalojen viini, jossa on käytetty yksinomaan Cramantin kylän rypäleitä. Mumm de Cramant poikkeaa selvästi Mumm- samppanjatalon talon Pinot Noir- painotteisesta tyylistä, sillä siinä käytetään vain Chardonnay-rypälettä. Viinin pullotuksessa on käytetty hieman normaalia alhaisempaa painetta, jotta viinissä säilyisi mahdollisimman hyvin sen keveys ja eleganssi.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Tämä elegantti samppanja sopii vaalean kalan, rapujen ja etenkin kampasimpukan kanssa nautittavaksi. Samppanja on juhlallinen maljajuoma tärkeisiin hetkiin!

Tämä samppanja on parhaimmillaan viilennettyä 10-12 asteiseksi.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	AC Champagne
<b>Tuottaja</b>	G.H. Mumm
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	AC Champagne
<b>Litrahinta</b>	124,65 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	914867
<b>EAN</b>	3043700104460
<b>SKU</b>	608014
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	6,00g/l
<b>Rypäleosuudet</b>	100 % Chardonnay