

Mumm Cordon Rouge *brut*

G.H. Mumm

Herkunft

Reims / Champagne

Rebstock

Pinot Noir
Pinot Meunier
Chardonnay

Farbe

Frische goldgelbe Farbe mit jadefarbenen Lichtreflexen.

Duft

In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten verbunden mit weissem Pfirsich und Aprikose, abgerundet durch leichte Noten von Vanille und Honig.

Geschmack

Im Gaumen vereint sich perfekte Ausgewogenheit mit rundem und vollem Geschmack. Die Vielfalt aus Aromen frischer Früchten mit einer Note von leichtem Karamell sorgt für noch mehr Intensität. Ein gekonnt ausgewogener Wein mit einem bemerkenswert langen Abgang.

Gradation

12% vol.



Kraft seines fast 200jährigen Erbes des 1827 gegründeten Champagnerhauses legte es G.H. Mumm stets darauf an, der Gründer-Devise „Nur das Beste“, treu zu bleiben. Er war es auch, der seine Champagner-Flaschen mit dem eleganten **Cordon Rouge** zu schmückte, der seitdem zum herausragenden Qualitätsmerkmal des Champagnerhauses geworden ist. Dieses rote Band erinnert an den Orden der Ehrenlegion, seines Zeichens Symbol für ein stetiges Streben nach Überdurchschnittlichkeit und Qualität. Das Ansehen, das G.H. MUMM seit jeher im Gebiet der Champagne genießt und die Ausdruckskraft des Cordon Rouge auf der Flaschenetikette sind so herausragend, dass der G.H. MUMM Cordon Rouge oftmals als Symbol für Champagner schlechthin gilt.

weinonline.ch