DRINKS.

MUMM Grand Cordon Brut 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800055
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	G.H. MUMM et CIE, Société Vinicole de Champagne, Successeur, 29 Rue du Champ de Mars, 51100 Reims, France
Marke	Mumm
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Golden mit feiner Perlage zeigen sich in der Nase Aromen reifer Pfirsische, Ananas und Aprikosen mit Anklängen von Vanillie, Buttergepäck sowie Honignoten. Am Gaumen zeigen sich intensiv die Aromen frischer Früchte hervorragend strukturiert vorm langen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	teilweise in Eichenfässern ausgebaut
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben

Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Gebrüder Gottlieb, Jacobus und Phillipp Mumm gründeten die französische Champagnerkellerei 1827 im französischen Reims. Nachdem es zu Unstimmigkeiten innerhalb der Familie kam, spaltete sich das Unternehmen in G.H. Mumm & Co KG sowie Jules Mumm & Co auf, nur um etwa 60 Jahre später durch den Aufkauf der Marke Jules Mumm wieder vereint zu werden. Nach den Wirren des Ersten Weltkriegs gab es wiederum zwei Mumm-Kellereien: Ein Champagnerhaus in Reims und eine Sektkellerei in Frankfurt. In den 70er Jahren begann schliesslich die Ära der grossen Firmenaufkäufe; in diesem Fall war es der kanadische Konzern Seagram, der Interesse an dem deutsch-französischen Schaumwein hatte. 1981 lief der erste TV-Spot für Mumm über die Bildschirme und bis heute sorgen die gross angelegten Werbekampagnen für Gesprächsstoff. Die Marke wurde aber nicht nur durch die Werbung weltbekannt - bis zum Jahr 2017 wurden die Champagner bei den Siegerehrungen der Formel 1 "geschüttelt". Seit 2001 gehört der Champagner Mumm zur Pernod Ricard-Gruppe, während die Sektmarken Mumm und Jules Mumm von Rotkäppchen übernommen wurden.
Der Cordon Rouge gilt als Ikone der Maison MUMM. Der Champagner entstand im Jahr 1876, als Georges Hermann Mumm sich dazu entschied, den Flaschenhals einer jeden Cuvée Brut mit einem roten Band zu verzieren. Bis heute ist der traditionsreiche Champagner an dem roten Band sofort zu erkennen - auch, wenn dieses mittlerweile direkt auf die Flasche eingraviert wird. Der Cuvée vereint Trauben der Sorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier von mehr als 100 Einzellagen in sich. 20 Monate lang lagert der Schaumwein teilweise in Eichenfässern im Flaschenkeller der Maison, bevor er mit einer leichten Dosage von 8g/L angereichert wird.