G.H.Mumm 2013 „ RSRV Cuvée Lalou Reserve ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3043709000152
Kód produktu	CHAM0421

Maison Mumm Cuvée Lalou Reserva Champagne 750ml se prezentuje hlubokou zlatavou barvou se zářivými odlesky a jemným, elegantním perlením. V aromatice se rozvíjejí komplexní tóny zralého žlutého a bílého ovoce, doplněné o med, nugát, vanilku a jemné pražené nuance připomínající kávu či briošku.

Chuť je plná, strukturovaná a výrazná, s jemně minerálním a lehce slaným charakterem, který je vyvážen krémovostí a dlouhým, harmonickým závěrem.

Cuvée Lalou představuje prestižní cuvée domu Mumm, vytvořené jako pocta René Lalouovi. Víno je blendem vybraných Grand Cru vinic, především z odrůd Pinot Noir a Chardonnay, které dodávají výslednému champagne strukturu, eleganci a komplexitu. Výroba probíhá tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi a víno následně dlouhodobě zraje na kalech, čímž získává svou hloubku, jemné perlení a charakteristické tóny pečiva, toastu a krémovosti.

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno

G.H.Mumm 2013 „ RSRV Cuvée Lalou Reserve ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Cuvée R. Lalou zraje neuvěřitelných minimálně 10 let ve sklepě na kvasinkách. Tato prodloužená doba zrání umožňuje vínu rozvinout neuvěřitelnou hloubku, komplexnost a jemnost, které jsou charakteristické pro ty největší ročníkové šampaňské. S dokonale vyváženou dosage 6 g/l je každá láhev připravena odhalit svůj plný potenciál a nabídnout vám nezapomenutelný zážitek. Toto prestižní champagne je ideální pro slavnostní příležitosti i gastronomické párování. Skvěle doplní luxusní pokrmy, jako jsou mořské plody, humr nebo telecí maso. Výborně ladí také s jemnými dezerty na bázi ořechů či kvalitní čokoládou. Díky své komplexitě se hodí spíše k samostatnému vychutnání než do koktejlů, kde by jeho charakter zanikl. Maison Mumm je známý svou filozofií "Only the best" a důrazem na výběr nejkvalitnějších vinic, zejména Grand Cru poloh. Silnou stránkou domu je precizní blending a zaměření na odrůdu Pinot Noir, která dává vínům strukturu, energii a charakteristickou svěžest. G.H.Mumm najdeme v Remeši v oblsti Champagne ve Francii. V roce 1761, Peter Arnold Mumm, otevřel obchod na výrobu a prodej vínve městě Kolín nad Rýnem v Německu. Jeho synové Jacob, Gottlieb a Philipp, dle vzoru otce zakládají v roce 1827 vinařství ve Francii pod názvem P.A.Mumm & Co. V roce 1852 vede vinařství Georges Hermann Mumm (GH), který přejmenoval vinařství na G.H.Mumm. Dne 16. lisotpadu 1876 Georges Hermann Mumm nechal v Remeši zaregistrovat název ,,Cordon Rouge"", který je dnes synonymem vynikající pověsti tohoto vinařství. Od roku 1875 nechal ozdobit každou za svých lahví červenou stuhou. Za vzor posloužil Řád čestné legie, který ve Francii představuje nejvyšší státní vyznamenání. Francouzi po 1. světové válce veškerý majetek rodině Mumm zkonfiskovali. Přesto, že v oblasti Champagne žili již přes sto let.Důvodem bylo, že nezískali francouzské občanství. Šampaňské G.H. Mumm vyváží do více než 100 zemí celého světa. Ročně prodají více než 8 miliónů lahví. G.H. Mumm je v současné době třetím největším výrobcem šampaňského na světě. Celou společnost dnes vlastní producent destilovaných nápojů, firma Pernod Ricard. G.H. Mumm představuje jednoho z nejúspěšnějších výrobců šampaňského na světě, jehož produkty vynikají prémiovou kvalitou a delikátně jemnou chutí. Historie značky G. H. Mumm je spojená s původně německou rodinou Mumm, jejíž rodokmen sahá až do 12. století a zahrnuje řad baronů a rytířů. Od roku 1761 podnikali s vínem v Kolíně nad Rýnem a v roce 1827 založili šampaňský dům G. H. Mumm ve francouzském Remeši. Od roku 1875 až dodnes využívá značka G. H. Mumm označení Cordon Rouge (červená stuha), díky němuž se stala jedním z dodavatelů na anglický královský dvůr. Vzhledem k německému původu měla značka během obou světových válek řadu problémů, avšak s příchodem nového ředitele René Lalou došlo k opětovnému rozmachu značky.

Hlavní parametry

Značka	G.H.Mumm
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2013
Zrání	10 roků, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie