



Pernod Ricard Estonia

# Mumm de Cramant Blanc de Blancs karbis

## MAA

Prantsusmaa

## ALKOHOLISISALDUS

12%

G.H. MUMM šampanja Mumm de Cramant Blanc de Blancs traditsiooniline pudeli etikett on kujundatud nagu visiitkaart, mille ülemine nurk on hoolikalt murtud selle märgiks, et pudel on isiklikult üle antud G.H. Mumm'i maja sõpradele. Blanc de Blancs pudel on väga elegantne, sihvakas pudelikael ja ebatraditsiooniline kuju aitavad šampanja värsketel aroomidel kauem püsida.

Ajalugu - Mumm de Cramant Blanc de Blancs on haruldane šampanja, mille ajalugu algab 1882. Valmistatud peenemate šampanja traditsioonide kohaselt parima kvaliteediga Chardonnay viinamarjasordist Cramant Grand Cru territooriumilt, mille G.H. Mumm rajas samal aastal Côtes des Blancs alale. Tänapäeval on toodetud vaid limiteeritud kogustes ja hinnatud väga kõrgelt asjatundjate poolt.

Valmistamine- *Blanc de Blancs* on 100% Chardonnay viinamarjadest, mis on kasvanud Cramant külas, mis on kahtlemata üks ilusamaid külasid Champagne piirkonnas Côte des Blancs südames. Siinne mikrokliima ja tugevalt kriidne pinnas (Cramant tähendab "kriidimägi") on ideaalne Chardonnay sordile ja seega on *Quality scale rating*: 100 % *Blanc de Blancs* valmistamisel veinimeister eelistab kasutada ainult ühe aastakäigu viinamarju, kuid ei tee *Vintage* klassifikatsiooni järgi, eesmärk on säilitada peenekoeline värskus. Elegantse joogi rõhk on 4.5 bar, mis on pisut madalam kui tüüpilistel šampanjadel. Kombineeritud madalama suhkru sisalduse (6g/L) ja kontrollitud küpsemise protsessi tulemus on pehme ja kreemjas maitse.

Välimus: kirkas imepeenete mullidega

Aroom: aromaatsed valged lilled, tsitrused ja värsked puuviljad.

Maitse: õrn ja elegantne, rikkalikult mineraalsust, järelmaitstes pehme täidlus.

Soovitame: aperitiiviks või kala ja mereandide juurde, kammkarpide carpaccioga, lobsteri või teravate kevad juurviljade või küpsetatud austrite juurde. Parim serveerimistemperatuur: 10°C (12°C koos toitodega)



## Maht

ART. NR

MAHT

750 ml