



BRUT
Demi-Sec
SINCE 1888





„Tato specifická směs šampaňského přináší vyváženost, zakulacenost i velkorysost a zároveň zachovává vínu jeho svěží charakter.“

DIDIER MARIOTTI
SKLEPMISTR

*„Jedná se o požitkářské víno, jehož velkorysá ovocná chuť
nejlépe zachutná s dezerty.“*

DEMI-SEC

Jako výsledek staleté tradice výroby šampaňského odráží Demi-Sec chuť spotřebitelů 19. století, kteří měli rádi velmi sladké víno, jehož obsah cukru někdy překračoval 150 gramů na litr.

G.H.MUMM Demi-Sec je aktualizován pro dnešní chuť a je vlajkovým šampaňským tohoto vinařství: cuvée, které pokračuje ve slavné tradici šampaňských vín k dezertům.

VÝROBA

Toto cuvée je vyrobeno převážně z odrůdy Pinot Meunier (60 %), velmi aromatické odrůdy hroznů, která je ceněna pro svoji intenzivní ovocnost. Tato odrůda je doplněna jemnou směsí Pinot Noir (30 %) a Chardonnay (10 %) a také rezervními víny pro dodání hloubky. V tomto případě zejména odrůdami Pinot Noir a Pinot Meunier, která se pro svou medovou příchuť vybírají z nejzralejších rezervních vín. Poté je směs zráním ve sklepě po dobu 15 měsíců přeměněna na bohaté, jemné a elegantní šampaňské, které je vyhledávané pro svou ovocnost, zakulacenost a velkorysost. Vysoká dávka 40 gramů cukru na litr odhaluje plnou chuť zralého ovoce.

OBJEVOVÁNÍ

Vzhled

Sytá barva se zlatavě žlutými a jantarovými záblesky a spousta živých bublinek.

Vůně

Vůně obsahuje aromata broskve a hruškového džemu, nugátu a ovocného želé s vůněmi medu a perníku, které se rozvíjejí do tónů sušeného ovoce.

Chuť

Víno G.H.MUMM Demi-Sec se vyznačuje velmi zakulacenou, hladkou a sladkou chutí s náznaky medového cukroví a kombinuje tuto sladkost s výraznou svěžestí v závěru. Po několikaletém zrání ve sklepě se zvýrazní tóny sušeného ovoce.

PÁROVÁNÍ

Jako požitkářské víno se G.H.MUMM Demi-Sec nádherně hodí k dezertům: ovocnému salátu, žlutému ovoci a champagne zabaglione, Tarte Tatin, karamelizované broskvi nebo meruňkovému koláči crumble atd. Jeho zakulacenost a ovocnost z něj činí také vítaný doplněk ke sladkým a lahodným kombinacím, jako jsou foie gras s fíky, a také k modrým sýrům.

VYCHUTNÁNÍ

Podle Champagne Protocoles de G.H.MUMM, které obsahují rituály zasvěcující ctitele šampaňského ve 21. století do nových způsobů, jak si vychutnávat šampaňské, může být víno G.H.MUMM Demi-Sec (zcela překvapivě) podáváno v karafě. Jak vysvětluje Protocole N°83, tento neobvyklý úkon je vyhrazen pro jemná, komplexní šampaňská vína nebo šampaňská vína s vysokou dávkou „liqueur de dosage“ neboli dozážního likéru, který přidává sklep mistr na závěr druhotného kvašení. Kontakt se vzduchem vínu umožňuje projevit svoji texturu a nejjemnější aroma.



 | Prestige Selection
www.prestigeselection.cz
PIJTE S ROZUMEM