

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Die Kunst, Kraft in Eleganz zu verwandeln



Beschreibung:

Ruinart gilt als einer der renommiertesten Rosé-Champagner der Welt – geschätzt für sein unvergleichliches Gleichgewicht, das die Frische und Präzision des Chardonnay mit der sinnlichen Frucht des Pinot Noir vereint: In der Nase entfaltet er ein duftiges Spiel aus roten Beeren, exotischer Frucht und floralen Noten. Am Gaumen zeigt er das unverkennbare Ruinart-Paradox: zugleich kraftvoll und fein, strukturiert und seidig, von kristallklarer Frische getragen. Ein Champagner geschaffen für all jene, die den Charakter nicht in Lautstärke, sondern in Balance messen.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rosé. Feine, subtile Frucht, die ganz an rote Beeren erinnert: Rote Johannisbeeren und Brombeeren. Schöne Duftintensität, die von Primäraromen geprägt ist. Im Geschmack harmonisch und ausgewogen.

Passt zu:

Poularde, Taube, helles Fleisch (Kalb),
Biskuit-Desserts mit roten Beeren

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 24 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Meunier, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 03925--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Meunier, 10% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.