

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Der erste Rosé-Champagner der Welt und seit 250 Jahren eine Ikone



Beschreibung:

Ein perfekt ausgewogener Rosé-Champagner mit viel aristokratischer Noblesse im Geschmack. Der weinige Flair des Pinot Noir wird meisterhaft durch die Frische des Chardonnay und das faszinierende Aromenspiel einer großen Partie gereifter Reserveweine ergänzt.

Degustationsnotiz:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Champagne

Produzent: Ruinart

Bewertung(en): Parker 90/100, Score 17.5/20

Ausbau: 24 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Artikelnummer: 03925--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren