

DRINKS.

Ruinart Rosé 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700949
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Ruinart, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, Frankreich
Marke	Ruinart
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	frisches, vielschichtiges Geruchsprofil mit einer Palette an exotischen Früchten sowie Beeren und Kirschen, vervollständigt durch Granatapfel, Rose und Weissdorn. Am Gaumen überwiegen die Aromen roter Früchte, dazu gesellen sich würzige Nuancen von Muskatnuss und Tonkabohne, Minze sowie Grapefruit.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	45% Chardonnay (Côte des Blancs & Montagne de Reims) 55% Pinot Noir (Montagne de Reims & Marne-Tal)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Dessert, Lamm, Weisses Fleisch

Beschreibung

Diese Rosé Cuvée aus dem französischen Reims ist eine Assemblage aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Weinen verschiedener Jahrgänge. Um dem Champagner seinen typischen Rosé-Charakter mit rosa- und orangefarbenen Farbreflexen zu verleihen, fließen 19% rot gekelterte Weine in den Blend mit ein. Die von Hand gelesenen Trauben kommen überwiegend aus den Anbaugebieten Côte des Blancs und Montagne de Reims, wobei sich auch einige Vertreter des Marne-Tals wiederfinden. Das Resultat des bis zu drei Jahre andauernden Herstellungsprozesses ist ein überzeugendes Aromenprofil, das von Beeren und Kirschen, blumiger Frische sowie würzigen Noten dominiert wird. Während viele ältere Weinhäuser nach der "Entdeckung des Schaumweins" auf Champagner umstiegen, wurde Ruinart 1729 als erstes Champagnerhaus gegründet – dies geschah dank der unternehmerischen Ader von Nicolas Ruinart, welcher der Vision seines verstorbenen Onkels, dem Benediktinermönch Dom Ruinart, folgte. Die Champagner der Maison Ruinart in Reims lagern bei konstant kühlen Temperaturen in unterirdischen Kathedralen aus Kalk, den sogenannten Crayères – hier verbringen die Weine mehrere Jahre in ihren Flaschen, welche dank spezieller Vorrichtungen entlang der Kellerwände in horizontaler Lage übereinander gestapelt sind, und bilden feine Bläschen aus.