R de Ruinart Brut

Aus Chardonnay und Pinot-Noir, vier Jahre auf der Hefe gereift, feine Perlen, blumiges Bouquet

Winzer: Ruinart
Region: Champagne
Rebsorte: 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir
Farbe: weiß
Ausbau: Méthode Champenoise
Alkohol: 12.0 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif mit Sardellenblätterteig oder zu Gänseleberterrine

0.75 l – Bestellnummer n290000

Spectator: 89/100 Punkten

Ruinart
Champagne

1729 gegründet, gilt Ruinart als das älteste Champagnerhaus. Bei Ruinart strebt man nach Champagner von größtmöglicher Finesse. Deshalb spielt die Rebsorte Chardonnay eine entscheidende Rolle. Bei der Hausmarke ?R? ist sie mit 40-50% vertreten, und auch beim Rosé hat sie mit 45% einen bedeutenden Anteil. 15 Hektar Chardonnay-Rebstöcke an den Osthängen der Montagne de Reims gehören zum Firmenbesitz.

Abbildung unverbindlich