

Ruinart Brut Rosé

Sehr fein, weich und rund mit Noten kleiner roter Beeren, körperreich und wunderbar harmonisch

Winzer: Ruinart
Region: Champagne
Rebsorte: 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir
Farbe: rosé
Ausbau: Méthode Champenoise
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Zu Räucherlachs oder Hummer Thermidor sowie zu Käse wie z.B. Chaource

0.375 l – Bestellnummer n296700

Spectator: 94/100 Punkten
Parker: 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