Champagne Ruinart

Ruinart Rose Champagner



Art.-Nr.:	031107
Gebinde:	1 x 0,38l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Rebsorten:	Chardonnay,Pinot Noir
Restzucker:	0,000 g/l
Säure:	0,000 g/l
EAN:	3185370303368

Preise

Flasche 49,90 € brutto
Preis pro Liter: 133,07 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Assemblage auf einer Grundlage von Chardonnay und Pinot Noir, hauptsächlich als Premiers Crus klassifiziert, mit 20 bis 25% Vins de réserve der 2 vorangegangenen Jahre.

45% Chardonnay aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims
55% Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Marne-Tal, 18% bis 19% davon als Rotwein gekeltert.

Weinverarbeitung:
Weinlese von Hand
Alkoholische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks
Für den Rotwein: kurze Maischegärung und leichte Extraktion
Malolaktische Gärung
Dosage: 9 g/l

• Eine zarte, granatrosa Farbe mit sehr leichten, orangefarbenen Reflexen. Die Perlen sind lebendig und leicht und steigen als stetige Schnur auf.
• Die Nase ist delikat und frisch, sie präsentiert zunächst eine originelle Palette exotischer Früchte (Guave, Litchi) und kleiner roter Früchte (Himbeere, Kirsche, Walderdbeere). Aromanoten von Rose und Granatapfel vervollständigen dieses aromatische, komplexe und intensive Profil.
• Der erste Anflug am Gaumen ist direkt und voll, getragen von einem sanften Sprudeln. Aromen von frisch gepflückten, roten Früchten kommen hier stark zum Ausdruck. Bei der Ausgewogenheit verbinden sich schmackhafte Vollmundigkeit und herrliche Frische, die durch einen eleganten Hauch Minze und rosa Grapefruit verkörpert wird.
Der Ruinart Rosé ist ein sehr geselliger Champagner, den man über die gesamte Mahlzeit, vom Aperitif bis zum Dessert, genießen kann. Dünne Scheiben eines rohen, italienischen, charaktervollen Schinkens (San Daniele, Parma) unterstreichen seine Präsenz. Bei der Vorspeise, zu einem halbgaren Lachs oder auf japanische Art als „Tataki“ zubereiteten Lachs, kommen seine zahlreichen Facetten zum Vorschein.

Beim Hauptgericht eignet er sich durchaus zu einer Milchlammkeule oder einem bei niedriger Temperatur

gebratenen Kalbsfilet.

Zum Ende der Mahlzeit zeigt er seinen wahren Charakter bei einer Suppe aus roten Früchten, verfeinert mit einem exzellenten Balsamico-Essig aus Modena.

Zutaten

Weintraube, Zucker, Versanddosage, Konservierungsstoffe: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	314kJ
Energie (kcal)	75kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,8g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



