

# Champagne Ruinart Ruinart Rose Champagner



<b>Art.-Nr.:</b>	031114
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Restzucker:</b>	0,000 g/l
<b>Säure:</b>	0,000 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>EAN:</b>	3185370303320

## Preise

**Flasche 84,50 €** brutto

Preis pro Liter: 112,67 €

UVP: 89,00€ **-5%**

*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 Edelstahl tanks

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 kleinerer Früchte (Himbeere, Kirsche, Walderdbeere). Aromenoten 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

