



## Rose Champagne AOC mit Gepa

### Weingut

Champagne Ruinart wurde 1729 gegründet und ist damit das älteste Champagnerhaus der Welt. Der Philosoph und Theologe Dom Ruinart und dessen Neffe Nicolas Ruinart legten den Grundstein für dieses ehrwürdige Traditionshaus, dessen grandiose Reifekeller kilometerlang unter der alten Stadt Reims gegraben wurden. Champagne Ruinart gehört zur obersten Elite in der Champagne und ist in erster Linie auf den Weinkarten der besten Restaurants der Welt zu finden. Der Stil des Hauses ist etwas kräftiger als etwa Billecart-Salmon, der Anteil an Chardonnay ist höher und die Weine werden länger im Holzfass ausgebaut. Die Champagner von Ruinart sind überaus komplex, mit großer Tiefe und überraschender Power, die sich hervorragend auch zu einem ganzen Menue eignen.

### Expertise

#### Jahrgang:

**Alkoholgehalt:** 12.50 % Vol.

**Restzucker:** 14.00 g/l

**Säure:** 7.60 g/l

**Geschmack:** brut

**Anbaugebiet:** Champagne

**Rebsorten:** 45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

Lachsfarben, Heublumen, Pommeranzen und Grapefruit, leicht kräuterwürzig, fein und elegant

### Passt gut zu

Räucherlachs, Krustentiere

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Wenn sich die Fachwelt bei etwas einig ist, dann hier: Dieser Rosè gehört zum Feinsten, was aus der Champagne kommt. Unglaublich elegant und voller Schmelz, mit einer wunderbar feinen Perlage. So soll toller Champagner sein !