



Rose Champagne AOC 1,5 L Magnum

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

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.

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Für diesen außergewöhnlichen Rose-Champagner ist Ruinart berühmt.

Passt gut zu

Räucherlachs, Krustentiere

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

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