



Champagne Ruinart Rosé Brut

CHF 98.00 | 10 cl = CHF 13.07

Ruinart Rosé zeigt sich im Glas in der Farbe von Korallen und Rosenholz. Die Nase offenbart intensive Noten von tropischen Früchten wie Granatapfel, Litschi und Guave, ergänzt durch florale Essensen von Rosen und frisch gepflückten roten Beeren. Sekundäre Töne von warmen Gewürzen wie Tonkabohne und Muskatnuss. Am Gaumen verbindet sich der frische Charakter mit einer feinen Struktur und zarten Rundheit. Der elegante Abgang bietet Noten von Pfefferminze und rosa Grapefruit.

| | |
|-----------------|------------------------|
| Produzent | Champagne Ruinart |
| Kategorie | Champagner |
| Land | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Klassifizierung | AC |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Traubensorten | Pinot Noir, Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 30001027 |



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet. Die alkoholische Gärung findet in Stahltanks statt. Der Wein reift während 2-3 Jahren in den Kellern von Ruinart. Dosage 8g/L.

Geschichte

Am 1. September 1729 unterschrieb Nicolas Ruinart die Gründungsurkunde und schuf damit das erste Champagnerunternehmen der Welt. Daraus wurde ein Haus, das nun seit fast 300 Jahren besteht. Die Intuition seines Onkels, des Benediktinermönchs Dom Thierry Ruinart, der ihm den Weg gewiesen hatte, inspirierte ihn zu diesem Herzensprojekt.

