



Champagne R de Ruinart Brut

CHF 68.00 | 10 cl = CHF 9.07

Ruinart Brut funkelt im Glas in Kastanien-Goldtönen. Der erste Eindruck offenbar subtile fruchtige Noten von Apfel und Aprikose, ergänzt von frischen Mandeln und Haselnüssen. Ein Hauch Holunderblüte und Koriandersamen verleiht ihm Komplexität. Ausserdem intensiver Duft von Brioche und Bisquit. Am Gaumen entwickeln sich süsse Aromen von reifen gelben Steinfrüchten. Das Finale zeigt die charakteristische Frische des Chardonnay.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Champagne Ruinart |
| Kategorie | Champagner |
| Land | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Klassifizierung | AC |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 7° - 10° |
| Lagerfähigkeit | 5 Jahre |
| Traubensorten | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 500960 |
| Passt zu | Käse, vegetarischen Gerichten, Meeresfrüchten, leichten Speisen, Apéro |
| Bewertungen | Falstaff 92/100 James Suckling 93/100 |



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet. Alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks. Malolaktische Gärung. Dosage 7g/L.

Terroir

Der Champagner wird aus 40-50 verschiedenen Crus aus den Terroirs der Côte des Blancs und der Montagne de Reims hergestellt.

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.

