

Champagne Ruinart Ruinart Brut Champagner



Art.-Nr.:	031113
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Restzucker:	0,000 g/l
Säure:	0,000 g/l
EAN:	3185370283905

Preise

Flasche 63,00 € brutto

Preis pro Liter: 84,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Assemblage aus 40% Chardonnay, 57% Pinot Noir und 3% Pinot Meunier, dazu 20 bis 25% Vins de Réserve der 2 vorangegangenen Jahre.

Weinverarbeitung:

Weinlese von Hand

Alkoholische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks

Malolaktische Gärung

Dosage: 9 g/l

- Glänzende und kristallklare, gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Herrlicher Glanz, die feine Perlage hält lange an, mit einer sehr gut sichtbaren Perlenschnur.
- Die Blume ist zunächst fein und frisch, auch fruchtig, geprägt von Geruchsnoten weißfleischiger Früchte (Birne, Reinette-Apfel), Aprikose sowie Haselnüsse und frische Mandeln. Einige blumige und würzige Geruchsnoten bescheren zusätzliche Komplexität.
- Die zweite Blume wartet mit einer herrlichen, olfaktorischen Intensität auf, eingebettet in Geruchsnoten, die weitaus mehr an Brioche und Biskuit erinnern.
- Sehr spontaner erster Anflug am Gaumen.
- Der erste, geschmackliche Eindruck ist der eines ausgeglichenen, gut abgerundeten und vollmundigen Weins, mit Aromen reifer Früchte (Reineclaude und Nektarine).
- Der Abgang ist lang, die gut integrierte Dosage macht der typischen Frische des mit einem hohen Anteil in der Assemblage enthaltenen Chardonnay Platz.

Der perfekte Champagner als Aperitif zu allen Gelegenheiten, auch geeignet als Begleiter zu Vorspeisen wie leichten und feinen Gerichten, beispielsweise pochierte Austern, Jakobsmuscheln à la plancha oder zum Hauptgericht zu einer Seezunge Müllerin. Ebenfalls passend zu Käsesorten mit kurzer Veredelung, wie einem Chaource oder einem herrlich cremigen Langres.

Zutaten

Weintraube, Zucker, Versanddosage, Konservierungsstoffe: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

