

Weinzentrale

EBERLE

Ruinart Rosé Brut - Ruinart

Art.-Nr: 05509



Beschreibung:

Leuchtend Lachsfarben im Glas. Feine Fruchtaromen von roten Beeren. Duftintensiv nach Zitrusfrüchten und Blumenaromen. Am Gaumen harmonisch, fein, weich mit runden Noten von Sauerkirschen und etwas Pampelmuse. Feinste Perlage. Elegant.

Hersteller:

Das Champagnerhaus Ruinart wurde 1729 von seinem Namensgeber Nicolas Ruinart gegründet. Es begann ein schneller Aufstieg. In den 1960er Jahren war es das Haus Moët & Chandon, welches Ruinart übernahm und es heute innerhalb der Gruppe LVMH erfolgreich führt.

Anbau:

Die Weine für die Cuvée stammen aus unterschiedlichen Jahrgängen, sowie in erster Linie aus Premier Crus der Montagne de Reims und der Côte des Blancs. Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand geerntet und selektiert.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 7-9 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AOP	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Boden aus Belemniten-Kreide und kalkhaltige Böden mit Lehm vermischt.	Trinkfenster 2023-2026+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität




Mineralität



Säure




Passt zu

 Helles Fleisch

 Sushi

 Salatkreationen

 Meeresfrüchte

 Desserts