

# Weinzentrale

EBERLE

## R de Ruinart Brut - Ruinart

Art.-Nr: 05529



### Beschreibung:

Goldgelb glänzend und kristallklar mit feiner Perlage. In der Nase eine dezente Hefenote. Duft nach Birne, Mandeln und weißen Blüten, dazu Noten von Butter und Gebäck. Am Gaumen langanhaltend, frisch und komplex. Eleganz pur.

### 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.

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

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



## Passt zu

 Helles Fleisch

 Sushi

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Aperitif