

Weinzentrale

EBERLE

R de Ruinart Brut 1,5 Liter - Ruinart

Art.-Nr: 60740



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.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % 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 2023-2028+	Flaschengröße 1,5 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität




Mineralität



Säure




Passt zu

 Helles Fleisch

 Sushi

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Aperitif