



Champagne Ruinart Rosé Brut Jeroboam



Art. Nr.: 27780

Hersteller: Ruinart, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Vinifizierung/Ausbau: Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir, hauptsächlich als Premiers Crus klassifiziert, mit 20 bis 25 % Reserveweine der 2 vorangegangenen Jahre.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 93

James Suckling: 92

Wine Enthusiast: 90

Wine Spectator: 94

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 3,0 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 926.10

Verkostnotiz

Granatrosa, in der Nase frische, rote Beeren, ein Hauch exotischer Früchte, floral nach Rosen, fein-würzig nach Tonkabohne, am Gaumen zart prickelnd, rosa Grapefruit und Minznuancen, vollmundig und belebend mit großer Eleganz und Finesse.