

Champagne Ruinart Rosé Brut Magnum

Art. Nr.: 20089

Hersteller: Ruinart, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 93

Wine Spectator: 94

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 227.80

Verkostnotiz

Granatrosa mit zarten orangen Reflexen, sehr feine Perlage, in der Nase subtile Aromen mit Anklängen frischer roter 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.