



# Champagne Ruinart Rosé Brut Magnum

**Art. Nr.:** 11982

**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 % Vins de réserve der 2 vorangegangenen Jahre.

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Süße:** Brut

## **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 91

**Falstaff:** 93

**James Suckling:** 93

## **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Weichkäse

**Dessert:** Milchdessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 257.10

## **Verkostnotiz**

Leuchtend roséfarbener Champagner mit Orangereflexen, sehr feine Perlage, subtile Fruchtaromen im Bukett mit Anklängen von roten Johannisbeeren und Brombeeren, zart prickelnd, fruchtig und körperreich mit großer Eleganz und Finesse, animierender Abgang.