



Champagne Ruinart Rosé Brut

Art. Nr.: 10458

Hersteller: Ruinart, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

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

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 91

Falstaff: 93

James Suckling: 93

Wine Enthusiast: 90

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 112.80

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 Minznüancen, vollmundig und belebend mit großer Eleganz und Finesse.