DRINKS.

R de Ruinart Champagner 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408289
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Ruinart, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, Frankreich
Marke	Ruinart
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Fruchtige Noten in der Nase von Pfirsich und Aprikosen sowie Mandeln und Haselnüsse. Diese werden ergänzt durch blumige und würzige Anklänge. Vollmundiger Geschmack mit Aromen reifer Früchte. Gefolgt von einem langen, frischen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 40% Chardonnay, 49% Pinot Noir und 11% Meunier, dazu 20 bis 25% Reserveweine der 2 vorangegangenen Jahre
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

	1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen)
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Diese Cuvée aus dem französischen Reims ist eine Assemblage aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier-Weinen verschiedener Jahrgänge und Anteilen. Die von Hand gelesenen Trauben gären nach ihrer Pressung in thermoregulierten Edelstahltahltanks; die Weine warten dann unter Umständen Jahre auf ihren alles entscheidenden Einsatz. Die fertigen Blends bekommen Zucker und Hefe zugesetzt und lagern schliesslich bei konstant kühlen Temperaturen in unterirdischen Kathedralen aus Kalk, den sogenannten Crayères. Hier verbringen die Weine mehrere Jahre in ihren Flaschen, welche dank spezieller Vorrichtungen entlang der Kellerwände in horizontaler Lage übereinander gestapelt werden um feine Bläschen zu bilden. Das Resultat dieses Herstellungsprozesses ist in diesem Fall ein golden schimmernder, frischer und ausbalancierter Champagner, dessen Aromenprofil mit Birne, Nüssen, Mandeln, weissen Blüten, Hefegebäck und Brioche aufwartet. Während viele ältere Weinhäuser nach der "Entdeckung des Schaumweins" auf Champagner umstiegen, wurde Ruinart 1729 als erstes Champagnerhaus gegründet – dies geschah dank der unternehmerischen Ader von Nicolas Ruinart, welcher der Vision seines verstorbenen Onkels, dem Benediktinermönch Dom Ruinart, folgte.