DRINKS.

Ruinart Rosé Second Skin 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408290
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	In der Nase eine reiche Palette an exotischen Früchten wie zum Beispiel Litchi und roten Beeren. Am Gaumen frisch und sprudelnd mit roten Früchten, begleitet von etwas Grapefruit und Minze.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	45% Chardonnay, 55% Pinot Noir
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	Second Skin
Etikette	farbig, 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, Kalb- und Rindfleisch

Beschreibung

Diese Rosé Cuvée aus dem französischen Reims ist eine Assemblage aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Weinen verschiedener Jahrgänge. Um dem Champagner seinen typischen Rosé-Charakter mit rosa- und orangefarbenen Farbreflexen zu verleihen, fliessen 18-19% rot gekelterte Weine in den Blend mit ein. Die von Hand gelesenen Trauben kommen überwiegend aus den Anbaugebieten Côte des Blancs und Montagne de Reims, wobei sich auch einige Vertreter des Marne-Tals wiederfinden. Das Resultat des bis zu drei Jahre andauernden Herstellungsprozesses ist ein überzeugendes Aromenprofil, das von Beeren und Kirschen, blumiger Frische sowie würzigen Noten dominiert wird. 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. Die Champagner der Maison Ruinart in Reims lagern 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 sind, und bilden feine Bläschen aus.