

DRINKS.

Dom Ruinart Rosé 2009 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	4093489
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 Kumquat. Am Gaumen frisch und sprudelnd mit Anklängen von Quetsche und Hibiskus, die durch Aromen vollreifer Zitrusfrüchte wie Blutorange abgerundet werden.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2009
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, 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.