



## 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 Minznuancen, vollmundig und belebend mit großer Eleganz und Finesse.