

CHAMPAGNE BRUT R DE RUINART



Champagne Ruinart

Champagne, Frankreich

PREIS: 56,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
HIMBEERE ◀
GRUENE BIRNE ◀
APRIKOSE ◀
ORANGENSCHALE ◀
WEISSBROT ◀
KREIDE ◀



Stil	reif & füllig Chardonnay (40%)
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2018 und 2017
Reserveweine	20 bis 25%
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2021
Typ	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Das Haus Ruinart ist das erste Champagnerhaus überhaupt. Es wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet. In 1963 hat die Familie das Haus an Moët & Chandon verkauft und gehört damit heute zur LVMH Gruppe. Die Kreidekeller in Reims zählen zu den beeindruckendsten der ganzen Champagne. Die Champagner von Ruinart sind alle von Chardonnay dominiert. Die Weine werden alle in Edelstahltanks ausgebaut und erhalten einen biologischen Säureabbau. Auf diese Weise entstehen äußerst elegante und harmonische Champagner, die äußerst gut reifen können.

R de Ruinart ist der beeindruckende Einstieg in das Champagner Sortiment des Hauses Ruinart. Das älteste Champagner Haus zählt heute auch zu den besten. Und R de Ruinart ist ein Beleg dafür. Rund 60 Prozent Pinot Noir und 40 Prozent Chardonnay werden zu einem äußerst eleganten, frischen und dynamischen Champagner zusammen geführt. Balance, Lebendigkeit und Eleganz findet man hier nahezu in Perfektion. Somit ist R de Ruinart ein idealer Aperitifchampagner, der aber auch zu Fischgerichten und leichten Vorspeisen eine äußerst gute Figur macht.