

# CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



Champagne Ruinart

Champagne, Frankreich

PREIS: 79,90 €

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

**AROMEN:**  
ROTE KIRSCHEN <  
ROTE JOHANNISBEERE <  
HIMBEERE <  
ERDBEERE <  
GETOASTETES BROT <



**Rebsorten**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Pinot Noir /

Spätburgunder (55%)

Chardonnay (45%)

durchgeführt

9 Gramm / Liter

April 2021

Rosé, für Einsteiger, für

Fortgeschrittene, zum  
Aperitif, Essensbegleiter

12,00 Vol.%

8 bis 10°C

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.

Champagne Ruinart Rosé besteht zu rund 55% Pinot Noir, wobei davon ein Teil als Rotwein ausgebaut wurde (rund 10% am Gesamtanteil des Rosé-Champagners). Der Champagner ist besonders fruchtbetont und spannungsgeladen. Er zählt zu den besten Rosé Champagner ohne Jahrgang.