

RUINART, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (55%)
Chardonnay (45%)

WEINBEREITUNG

AROMEN

Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Getoastetes Brot

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas