



Bezeichnung: “R” de Ruinart Rosé AOC Champagne, Ruinart

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Aus dem Herzen der Champagne, genauer gesagt aus der „Champagner-Hauptstadt“ Reims, nordöstlich von Paris gelegen, kommt dieser edle Schaumwein. Das im Jahre 1729 gegründete Champagner-Haus Ruinart ist eines der traditionsreichsten und exklusivsten der Region. Mit seinem kleinen Sortiment an hochwertigen Champagnern ist es Ruinart gelungen sich einen dauerhaften Platz im gehobenen Fachhandel und der Spitzengastronomie zu sichern. Der Ruinart Rosé besteht zu 45% aus der einzigen weißen Traubensorte, der Chardonnay-Traube und zu 55% aus Pinot Noir (Spätburgunder), davon 18% als Rotwein ausgebaut. Nach einer schonenden Handlese in kleinen Kisten, einer Ganztraubenpressung und der anschließenden Vinifikation wird der Champagner mit der Fülldosage versehen und für die zweite Gärung mind. 15 Monate in den berühmten Kreidekellern eingelagert. Nach dieser Reifephase wird er degorgiert und mit der Versanddosage geschmacklich abgestimmt.

Farbe: leuchtendes orangefarbenes rosé

Geruch: In der Nase haben wir typische Rosé-Champagner-Aromen nach etwas Hefe und reifen roten Beeren, wie z.B. roten Johannisbeeren. Aber auch Anklänge weißer Früchte, wie z.B. Birnen sind erkennbar.

Geschmack: Im Mund ist der Champagner frischfruchtig, finessenreich und weich. Zu den Fruchtaromen gesellen sich noch zarte Würznoten z.B. nach Zimt.

Lagerung: 5-6 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Ein perfekter Aperitif, der aber auch zu einem guten Essen passt. Er begleitet kräftige Krustentiere wie z.B. Hummer, aber auch Poularde oder eine gefüllte Taube aufs Feinste. Aber auch zu fruchtigen Beerendesserts oder einer Feigentarte kann er seine Stärken ausspielen.