



Bezeichnung: “R” de Ruinart Brut 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 Brut besteht zu 40% aus der einzigen weißen Traubensorte, der Chardonnay-Traube und zu 60% aus Pinot Noir (Spätburgunder). 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. Als „Brut“ liegt er bei ca 12 gr. Restzucker/Liter.

Farbe: zartes goldenes strohgelb

Geruch: In der Nase haben wir die typischen Champagner-Aromen, wie z.B. frisches Brot und nussige Komponenten. Aber auch zarte Nuancen von Lindenblüten und Akazien, sowie reifen gelben Äpfeln sind erkennbar.

Geschmack: Im Mund ist der Champagner angenehm frisch, mit einer schönen Säure und einem fruchtigen Geschmack. Er gibt sich sehr vollmundig und doch ausgeglichen, ohne zu ermüden.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Natürlich ist dieser Champagner als Aperitif hervorragend geeignet. Aber auch als Essensbegleiter z.B. für alle Arten von Fisch und Meeresfrüchten, also auch gegrillten Krustentieren, ist er bestens geeignet. Sogar leichtere, milde Käsesorten werden von ihm harmonisch begleitet.