WEBER-VONESCH

Ruinart Rosé Second Skin-Verpackung

Ruinart

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Ruinart
Ausschanktemperatur	6-10 Grad
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Dessert, Geflügel, Kalb
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95000510

Bemerkungen

Der Ruinart Champagner Rosé besitzt nicht nur einen erlesenen Geschmack, sondern bietet auch im Glas einen wunderschönen Anblick. Der Champagner hat eine pink-goldene Farbe und eine feine, langlebige Perlage. Diese Attribute machen den fruchtigen Ruinart Rosé zu einem Geheimtipp unter Kennern und Liebhabern.

Degustationsnotizen

Der Rosé von Ruinart wird aus den Traubensorten Chardonnay und Pinot Noir gekeltert. Beide gedeihen in diesem Fall hauptsächlich in Premier-Cru-Lagen. Die Besonderheit: Etwa 18 Prozent der Pinot-Trauben werden als Rotwein ausgebaut, um dem Champagner seine strahelnde Farbe und den unvergleichlichen Charakter zu verleihen. In der Nase Duft von roten Beeren und Kirschen sowie Nuancen von Rose und Muskatnuss. Am Gaumen vollmundig, ausgewogen und frisch.

Passt zu

Weisses Fleisch (Geflügel, Kalb), Desserts und roten Früchten.