

Champagne Brut R

Ruinart

Ruinart-Tradition seit 1729



Beschreibung:

Ein perfekter Champagner für alle festlichen Gelegenheiten, der sich wunderbar als Aperitif, als Essensbegleiter zu leichten und feinen Vorspeisen oder zu cremigem Weichkäse eignet. Ihren aussergewöhnlichen Charakter erhält diese noble Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier durch eine grosse Partie edler Reserveweine.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Feingliedriger Duft nach Jasmin, Zitrusfrüchte und Grünteextrakt, am komplexen Gaumen edle Perlage mit Briochenote, Birne und Grünteextrakt, perfekte Symbiose von Kraft und Eleganz.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 24 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 02209--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut R

Ruinart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.