

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Traumhafter Rosé-Champagner aus weltberühmtem Haus



Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rosé. Feine, subtile Frucht, die ganz an rote Beeren erinnert: Rote Johannisbeeren und Brombeeren. Schöne Duftintensität, die von Primäraromen geprägt ist. Im Geschmack harmonisch und ausgewogen.

Passt zu:

Poularde, Taube, helles Fleisch (Kalb), Biskuit-Desserts mit roten Beeren

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Ruinart
Bewertung(en):	Parker 90/100, Score 17.5/20
Herstellung:	24 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Originalgebinde:	12er Karton + Etui
Artikelnummer:	03925--037C1100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren