

## Champagne Brut Rosé

Ruinart

Traumhafter Rosé-Champagner aus weltberühmtem Haus



**Beschreibung:**

Der erste Rosé-Champagner, der je produziert wurde und seit 250 Jahren eine Ikone. Ein perfekt ausgewogener Champagner mit viel aristokratischer Noblesse.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Ruinart
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 90/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	03925--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Ruinart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 90/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren