

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 Brioche note, 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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Ruinart
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
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
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren