

Champagne Brut R

Ruinart

Una casa tradizionale dal 1729



Beschreibung:

Uno Champagne perfetto per tutte le occasioni di festa, delizioso sia come aperitivo che con antipasti leggeri e raffinati, come un formaggio morbido e cremoso. Questo nobile assemblaggio di chardonnay, pinot nero e pinot meunier trae il suo carattere eccezionale da una grande partita di vini nobili di riserva.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro. Delicato bouquet di gelsomino, agrumi ed estratto di tè verde. Nobile effervescenza al palato complesso con note di brioche, pera e tè verde. Una perfetta simbiosi di forza ed eleganza.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 24 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 02209--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut R

Ruinart

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.