

Champagne Ruinart Rosé Brut

Ruinart, gegründet 1729, ist das älteste Champagnerhaus überhaupt. Der Rosé Brut kombiniert den eleganten Stil des Hauses mit feinen roten Früchten und einem Hauch Mineralität.

Vinifikation

Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir, traditionelle Flaschengärung, langes Hefelager.

Verkostungsnotizen

Frische Erdbeeren, Blutorange, Granatapfel und dezente Würze. Elegant und fein ziseliert am Gaumen.

Speisenbegleitung

Thunfischtatar, Carpaccio oder leichte Desserts.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Apéritif, Dessert, Thunfisch Carpaccio
Alkoholgehalt	12.50%
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay
Verschlusstyp	Naturkorken
Region	Champagne
Geschmack	brut
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Champagne Ruinart
4 Rue des Crayères 51100 Reims Frankreich