"R de Ruinart" Champagne AOC Brut

Ruinart
Frankreich, Champagne

Vinifikation

Zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe (Méthode Traditionelle), Assemblage aus "Vin de Réserve" (25 - 30% Reserve aus mit Korken verschlossenen Magnumflaschen aus den zwei Jahren vor der Basis), Dosage: 8 gr./lt

Charakter

Glänzendes Gelb mit subtilen goldfarbenen Reflexen; im Duft fein, fruchtig und von seltener Frische; am Gaumen vielfältige Aromen von Birnen und Spuren von Trockenfrüchten, feine Röstigkeit mit Noten von Haselnüssen und Mandeln, Nuancen von Akazien, Weissdorn und Brioche sowie frische Butter und Gebäck; mit leckeren Noten von frischer Butter und Gebäck

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, Fisch, helles Fleisch wie Geflügel, Weissschimmel-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir / Blauburgunder, Pinot Meunier
Trinkreife:	1 - 8
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite