Champagne AOC Brut Rosé

Ruinart
Frankreich, Champagne

CHF 86.00

Vinifikation

Knapp 20% des Pinot Noirs Vinifizierung als klassischer Rotwein, zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe (Méthode Traditionelle), Assemblage aus "Vin de Réserve" (20 - 25% Reserve aus mit Korken verschlossenen Magnumflaschen aus den zwei Jahren vor der Basis)

Charakter

Leuchtendes Granatapfelrot mit orangefarbenen Reflexen; verführerischer Duft von exotischen Früchten und Beeren, feine Rosen-Noten, intensiv duftend; am Gaumen knackige Aromen von roten Früchten, herrliche Balance, vollmundig und frisch; endet elegant und lebendig mit Noten von Menthol und Zitrus

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, Fisch, Dessert

Technische Details

Traubensorten:	55% Pinot Noir / Blauburgunder, 45% Chardonnay
Trinkreife:	2 - 8
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

Falstaff	93/100