



«R» DE RUINART

Der Ursprüngliche Ausruck des Goût Ruinart

ASSEMBLAGE UND VINIFIZIERUNG

Assemblage aus 40% Chardonnay, 49% Pinot Noir und 11% Meunier, dazu 20 bis 25% Reserveweine der 2 vorangegangenen Jahre.

Vinifizierung:

- Weinlese von Hand
- Alkoholische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks
- Malolaktische Gärung
- Dosierung: 9g/l

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Glänzende und kristallklare, gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Herrlicher Glanz, die feine Perlage hält lange an, mit einer sehr gut sichtbaren Perlenschnur.

Das Aroma ist zunächst fein und frisch, auch fruchtig, geprägt von Geruchsnoten weißfleischiger Früchte, Aprikose sowie Haselnüsse und frische Mandeln. Einige blumige und würzige Geruchsnoten bescheren zusätzliche Komplexität. Später steigt die Intensität, eingebettet in Geruchsnoten, die weitaus mehr an Brioche und Biskuit erinnern. Sehr spontaner erster Anflug am Gaumen.

Der erste, geschmackliche Eindruck ist der eines ausgeglichenen, gut abgerundeten und vollmundigen Weins, mit Aromen reifer Früchte (Reineclaude und Nektarine).

Der Abgang ist lang, die gut integrierte Dosage macht der typischen Frische des mit einem hohen Anteil in der Assemblage enthaltenen Chardonnay Platz.

SERVIEREMPFEHLUNG

Der perfekte Champagner als Aperitif zu allen Gelegenheiten, auch geeignet als Begleiter zu Vorspeisen wie leichten und feinen Gerichten, beispielsweise pochierte Austern, Jakobsmuscheln à la plancha oder zum Hauptgericht zu einer Seezunge.

Ebenfalls passend zu Käsesorten mit kurzer Veredelung, wie einem Chaource oder einem herrlich cremigen Langres.



SKU : 1076615 EAN (Stück): 3185370288603 EAN (Karton): 3185370645086

Flaschengröße: 37,5cl

Alkoholgehalt: 12%