

RUINART ROSE

Die Kombination von Frische und exotischen Noten

ASSEMBLAGE UND VINIFIZIERUNG

Die Besonderheit liegt in der einzigartigen Ausgewogenheit der Mischung aus Chardonnay, Ruinarts charakteristischen Rebsorte, und Pinot Noir, der als Rotwein vinifiziert wird. Die Fülle und der Charakter des Pinot Noir festigen die Frische des Chardonnays.

45% Chardonnay aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims, 55% Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Marne-Tal, insgesamt sind 18 bis 19% der Cuvée als Rotwein gekelterter Pinot Noir. 20 bis 25% Reserveweine der 2 vorangegangenen Jahre.

Vinifizierung:

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Eine zarte, granatrosa Farbe mit sehr leichten, orangefarbenen Nuancen. Die Perlen sind lebendig und leicht und steigen als stetige Schnur auf.

Die Nase ist delikater und frisch, sie präsentiert zunächst eine originelle Palette exotischer Früchte (Guajave, Litchi) und kleinerer Früchte (Himbeere, Kirsche, Walderdbeere).

Noten von Rose und Granatapfel vervollständigen dieses aromatische, komplexe und intensive Profil. Der erste Anflug am Gaumen ist direkt und voll, getragen von einem sanften Sprudeln. Aromen von frisch gepflückten, roten Früchten kommen hier stark zum Ausdruck.

Bei der Ausgewogenheit verbinden sich schmackhafte Vollmundigkeit und herrliche Frische, die durch einen eleganten und belebenden Hauch Minze und rosa Grapefruit verkörpert wird.

SERVIEREMPFEHLUNG

Dünne Scheiben eines rohen, charaktervollen Schinkens (San Daniele, Parma) unterstreichen seine Präsenz. Bei der Vorspeise, zu einem halbgaren Lachs oder auf japanische Art als „Tataki“ zubereiteten Lachs, kommen seine zahlreichen Facetten zum Vorschein.

Beim Hauptgericht eignet er sich zu einer Milchlammkeule oder einem bei niedriger Temperatur gebratenen Kalbsfilet.



SKU : 1076532 EAN (Stück): 3185370303368 EAN (Karton): 3185370644515

Flaschengröße: 37,5cl

Alkoholgehalt: 12.5%