VON SALIS



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner R de Ruinart Brut

CHF 149.00

150cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
AN 7263400

Degustationsnotiz
Der R de Ruinart begeistert mit einem eleganten und ausgewogenen Charakter. In der Nase entfalten sich frische Aromen von reifen Birnen, Aprikosen und Zitrusfrüchten, begleitet von weissen Blüten, Mandeln und feinen Brioche-Noten. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und harmonisch mit einer cremigen Perlage, frischer Frucht, feiner Mineralität und einem langen, eleganten Nachhall.

Herstellung
Der R de Ruinart vereint Chardonnay, Pinot Noir und Meunier aus den besten Lagen der Champagne. Die von Hand gelesenen Trauben stammen aus einer Vielzahl ausgewählter Crus und werden durch Reserveweine verschiedener Jahrgänge ergänzt, um den konstant eleganten Hausstil zu bewahren. Nach der temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks und dem biologischen Säureabbau reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe in den historischen Kreidekellern von Ruinart. Eine fein abgestimmte Dosage verleiht ihm seine harmonische Balance und den unverwechselbar eleganten Charakter.

Geniessen zu
Ein vielseitiger Champagner als stilvoller Apéro sowie zu Austern, Krustentieren, Fischgerichten, Geflügel, Kalbfleisch oder mildem Weichkäse. Auch zu leichten Vorspeisen und mediterranen Gerichten ist er ein hervorragender Begleiter.

Produzent
Kenner und Geniesser, die das Besondere suchen und Wert auf hervorragende Qualität legen, sind mit Champagnern aus dem Hause Ruinart bestens beraten. Das Haus blickt auf eine lange Firmengeschichte zurück. Ruinart wurde im Jahre 1729 von Nicolas Ruinart in Reims gegründet und ist damit das erste und älteste Champagnerhaus. Der einzigartige Geschmacksstil des Hauses, der Gout
Ruinart, ist das Vermächtnis dieser langjährigen Firmentradition und wird von den Inhabern, Geschäftsführern und Kellermeistern des Hauses bis heute gepflegt. Die bewusste Entscheidung in allen Cuvées einen sehr hohen Anteil an Chardonnay Trauben zu verwenden – die filigrane und eleganteste aller Rebsorten der Champagne – zeigt ein kompromissloses Streben nach Perfektion. Das individuelle Design der Champagner zeugt von einem beispiellosen Knowhow, die hohe Kunst der Assemblage. Jede einzelne Cuvée von Ruinart, ganz gleich ob «R» de Ruinart, Ruinart Blanc de Blancs oder Ruinart Rosé besitzt seinen eigenen unverkennbaren Stil: feiner perlender Schaum, aussergewöhnliche Reinheit und Frische.

VON SALIS



Ruinart Champagner R de Ruinart Brut

Region

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.