VON SALIS

Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Rosé

CHF 705.00

300cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 7264600

Degustationsnotiz
Der Ruinart Rosé überzeugt mit einer ausdrucksstarken und eleganten Aromatik. In der Nase entfalten sich Noten von Granatapfel, roten Beeren, Litschi und Rosenblüten, begleitet von feinen Nuancen exotischer Gewürze und einem Hauch Minze. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, harmonisch und seidig, mit einer lebendigen Perlage, feiner Frucht und einem langen, eleganten Finale, das von subtilen Pinot-Noir-Noten geprägt wird.

Herstellung
Der Ruinart Rosé vereint 45 % Chardonnay aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims mit 55 % Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Vallée de la Marne. Ein Teil des Pinot Noir wird rot vinifiziert und verleiht dem Champagner seine charakteristische Farbe und aromatische Tiefe. Die von Hand gelesenen Trauben stammen aus ausgewählten Crus und werden durch Reserveweine verschiedener Jahrgänge ergänzt. Nach der temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks reift der Champagner zwei bis drei Jahre auf der Hefe, bevor eine fein abgestimmte Dosage seinen eleganten Stil vollendet.

Geniessen zu
Ein vielseitiger Rosé-Champagner als stilvoller Apéro sowie zu Thunfisch-Tatar, Lachs, Krustentieren, Kalbfleisch, Entenbrust oder asiatisch inspirierten Gerichten. Auch zu fruchtigen Desserts mit roten Beeren oder Himbeeren ist er eine ausgezeichnete Wahl.

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.

Region
Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.