VON SALIS



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Dom Ruinart Rosé Brut 2009

CHF 265.00

75cl
12.5%
Chardonnay, Pinot Noir
AN 7267709

Degustationsnotiz
Ein aussergewöhnlich komplexer Rosé-Champagner mit grosser Ausdruckskraft. Das Bouquet vereint Blutorange, Kumquat, Granatapfel und rote Johannisbeeren mit floralen Noten sowie feinen Anklängen von Gewürzen und gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen zeigt er sich seidig, präzise und tiefgründig, getragen von einer feinen Mineralität, eleganter Struktur und einem langen, vielschichtigen Nachhall.

Herstellung
Der Dom Ruinart Rosé 2009 entsteht aus 85 % Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen sowie 15 % rot vinifiziertem Pinot Noir aus Aÿ Grand Cru. Die traditionelle Flaschengärung wird von einer mindestens elfjährigen Hefelagerung begleitet, welche dem Champagner seine bemerkenswerte Tiefe, Cremigkeit und Eleganz verleiht. Mit einer zurückhaltenden Dosage von 4 g/l bleibt die Frische des Jahrgangs ebenso erhalten wie die charakteristische Finesse des Hauses Ruinart.

Trinkreife
Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu
Hervorragend zu Hummer, gegrilltem Thunfisch, Lachs, Kalbfleisch oder rosa gebratener Entenbrust. Ebenso begleitet er ausgezeichnet Gerichte mit mediterranen Kräutern, Zitrusfrüchten oder orientalischen Gewürzen und harmoniert auch mit gereiftem Hartkäse.

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 Dom Ruinart Rosé Brut 2009

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.