VON SALIS



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Rosé Second Skin

CHF 82.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 7264700G

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.

Spezielles
Zwei Jahre Forschung und Entwicklung waren nötig, um zum Wesentlichen zurückzukehren: einer zu 100 % aus Papier bestehender und vollständig wiederverwertbaren Umverpackung, die sich an die ikonische Silhouette der Flasche angepasst. Die Second Skin Umverpackung ist 9-mal leichter als die herkömmliche Geschenkverpackung und wird ohne Luftfracht hergestellt, was nach der BEE-Methode (Bilan Environnemental des Emballages) und der ADEME-Methode (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) zu einer Reduzierung der Kohlenstoffauswirkung um 60 % führt.

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 Rosé Second Skin

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.