




Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Rosé Second Skin

CHF 80.00

 75cl

 12.5%

 Pinot Noir, Chardonnay

AN 7264700G

Degustationsnotiz

Die Assemblage Technik mit kurzer Mazeration und ein in Rotwein weiterentwickelter Traubenanteil bewahren die Aromen und resultieren in einem seidigen, sinnlichen Gaumeneindruck. Durch die geringe Tanninmenge wirkt er ebenfalls sehr leicht. Der Wein selbst ist seidig, delikat mit einem klaren starken Ersteindruck, der durch zarte Perlen abgemildert wird. Die Aromen frisch geernteter roter Früchte kommen voll zum Ausdruck. Der Wein ist großzügig, rund und durch entzückende Frische in Balance gebracht. Am Gaumen drückt er sich mit einem eleganten Hauch von Pfefferminze und Rose Grapefruit aus.

Herstellung

Gemäss der Tradition wird der Pinot Noir vollständig zu einem Rotwein vergoren und dann zu einem kleinen Anteil mit dem Chardonnay vermischt. Dadurch entsteht nicht nur die wunderschöne Rosé-Farbe, sondern gelangen auch die Strukturanteile in den Champagner. Nach der Assemblage folgt die Flaschengärung nach der méthode champenoise mit anschliessender Reifung auf der Feinhefe.

Geniessen zu

Gut gekühlt als Apéro

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.



Ruinart Champagner Rosé Second Skin

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.