



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner R de Ruinart Brut

CHF 39.00

 37cl
 12%
 Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
AN 7263300

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.

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.