



## Ruinart Brut Rosé

Sehr fein, weich und rund mit Noten kleiner roter Beeren, körperreich und wunderbar harmonisch

**Winzer:** Ruinart

**Region:** Champagne

**Rebsorte:** 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

**Farbe:** rosé

**Ausbau:** Méthode Champenoise

**Alkohol:** 12.5 % vol

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Räucherlachs oder Hummer Thermidor sowie zu Käse wie z.B. Chaource

**0.75 l** – Bestellnummer n293000

Spectator: 94/100 Punkten

Parker: 89/100 Punkten

---

## Ruinart Champagne

1729 gegründet, gilt Ruinart als das älteste Champagnerhaus. Bei Ruinart strebt man nach Champagner von größtmöglicher Finesse. Deshalb spielt die Rebsorte Chardonnay eine entscheidende Rolle. Bei

der Hausmarke ?R? ist sie mit 40-50% vertreten, und auch beim Rosé hat sie mit 45% einen bedeutenden Anteil. 15 Hektar Chardonnay-Rebstöcke an den Osthängen der Montagne de Reims gehören zum Firmenbesitz.