

1729
Ruinart



Champagne Rose - Ruinart

WA91+

Der Rosé ist eine Mischung aus der Frische des Chardonnay, der das Markenzeichen von Ruinart ist und der Fruchtigkeit des Pinot Noir. Die Geschichte des Ruinart Rosé, des allerersten Rosé-Champagners, geht auf das 18. Jahrhundert zurück

Der Ruinart Rosé zeigt Korallen- und Rosenholznuancen. Der erste Eindruck offenbart intensive Aromen von tropischen Früchten wie Granatapfel, Litschi und Guave, die durch blumige Essenzen von Damaszenerrosen und frisch gepflückten roten Beeren ergänzt werden. Sekundäre Aromen sind Anklänge von warmen Gewürzen wie Tonkabohne und Muskatnus. Der frische Charakter dieser Cuvée verbindet sich mit einer feinen Struktur und einer zarten Rundheit. Der elegante Abgang bietet Noten von Pfefferminze und rosa Grapefruit.



Ruinart

Der Jahrgangschampagne R de Ruinart hat beispielhafte Rasse. Die reifen Früchte im Bouquet dieses ausgesuchten, jedoch kräftigen Champagners bringen den dichten Charakter des Jahrgangs zum Ausdruck.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.