

## Champagne Brut R

Ruinart

Ruinart-Tradition seit 1729



**Beschreibung:**

Ein perfekter Champagner für alle festlichen Gelegenheiten, der sich wunderbar als Aperitif, als Essensbegleiter zu leichten und feinen Vorspeisen oder zu cremigem Weichkäse eignet. Ihren aussergewöhnlichen Charakter erhält diese noble Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier durch eine grosse Partie edler Reserveweine.

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb. Feingliedriger Duft nach Jasmin, Zitrusfrüchte und Grünteextrakt, am komplexen Gaumen edle Perlage mit Briochnote, Birne und Grünteextrakt, perfekte Symbiose von Kraft und Eleganz.

**Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Ruinart
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Artikelnummer:</b>	02209--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut R

Ruinart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren