VALENTIN WINE



Champagne, Frankreich

Ruinart Rosé Brut

CHF 187.00

150cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 726415–

Vinifikation
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 Assempblage folgt die Flaschengärung nach der "méthode champenoise" mit anschliessender Reifung auf der Feinhefe.

Degustationsnotiz Gaumen
Im Körperr ist frisch und kräftig, seidige Perlage, runde Struktur mit intensiven Fruchtaromen, langes Finale, fein und delikat.

Passt zu
Gut gekühlt als Apéro, dann aber im grossen Roweinglas auch als Begeleiter für ein ganzes Menü einsetzbar.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Produzent
Die Chardonnay Traube stand am Anfang aller Cuvées von Ruinart. Die Finesse dieser Traube bestimmt den Ton bei Ruinart. Der Geschmack ist das Resultat einer ganz eigenen Philosophie.
Das individuelle Design der Champagner zeugt von einem beispiellosen Know-How, 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.
Die Seele des Hauses ist jedoch der legendäre Dom Ruinart. Die Cuvée dieses Luxusgetränkes stellt eine Hommage an den Begründer des Hauses dar.



Ruinart Rosé Brut

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.