

« R » DE RUINART BRUT Der erste Goût Ruinart überhaupt

KOMPOSITION - WEINVERARBEITUNG

Assemblage aus 40% Chardonnay, 57% Pinot Noir und 3% Pinot Meunier, dazu 20 bis 25% Vins de Réserve der 2 vorangegangenen Jahre.

Weinverarbeitung:

- Weinlese von Hand
- Alkoholische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks
- Malolaktische Gärung
- Dosage: 9 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Glänzende und kristallklare, gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Herrlicher Glanz, die feine Perlage hält lange an, mit einer sehr gut sichtbaren Perlenschnur.

Die Blume ist zunächst fein und frisch, auch fruchtig, geprägt von Geruchsnoten weißfleischiger Früchte (Birne, Reinette-Apfel), Aprikose sowie Haselnüsse und frische Mandeln. Einige blumige und würzige Geruchsnoten bescheren zusätzliche Komplexität.

Die zweite Blume wartet mit einer herrlichen, olfaktorischen Intensität auf, eingebettet in Geruchsnoten, die weitaus mehr an Brioche und Biskuit erinnern. Sehr spontaner erster Anflug am Gaumen.

Der erste, geschmackliche Eindruck ist der eines ausgeglichenen, gut abgerundeten und vollmundigen Weins, mit Aromen reifer Früchte (Reineclaude und Nektarine). Der Abgang ist lang, die gut integrierte Dosage macht der typischen Frische des mit einem hohen Anteil in der Assemblage enthaltenen Chardonnay Platz.

VON DER FLÜTE AUF DEN TELLER

Der perfekte Champagner als Aperitif zu allen Gelegenheiten, auch geeignet als Begleiter zu Vorspeisen wie leichten und feinen Gerichten, beispielsweise pochierte Austern, Jakobsmuscheln à la plancha oder zum Hauptgericht zu einer Seezunge Müllerin.

Ebenfalls passend zu Käsesorten mit kurzer Veredelung, wie einem Chaource oder einem herrlich cremigen Langres.

