



Ruinart Brut 0,375 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Herrlich frischer, geschmeidiger Champagner, voller Fülle und Reinheit.

0,375 Liter - 12 % vol

Enthält Sulfite

€ 101,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 37,95

Artikel: Ruinart Brut

Land: Frankreich

Region: Reims

Kategorie: Champagner, trocken

Erzeuger: Maison Ruinart

Rebsorte: 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir

Alkohol: 12 % vol

Farbe: Kristallklares Gelb mit goldenem Schimmer, feine Perlage.

Aroma: Feines, fruchtiges Bouquet mit Noten von Birnen und Trockenfrüchten, nussig, weiße Blüten, Hefengebäck, Brioche.

Geschmack: Wunderbar frisch, rund und harmonisch mit anhaltende Länge.

Serviervorschläge: Als Aperitif oder als Begleiter zu Vorspeisen und feinen, leichten Gerichten wie z.B. Jakobsmuscheln oder gebratene Seezunge.

Die Cuvées von Ruinart

Am Anfang war die Chardonnay-Traube. Modern, distinguiert, rein. Ihre Finesse gibt den Ton an. Der komplexe Ruinart-Geschmack ist das Ergebnis einer Philosophie, die gestern wie heute die gleichen Zielsetzungen verfolgt: Originalität, Geschmackserlebnis, intensive Sinnesfreuden, kurz: ein einzigartiger Stil. In ihren unverwechselbaren Flaschen zeugen alle Champagner der Marke von einem beispiellosen Know-how: die komplizierte Kunst der Assemblage.

Alle Cuvées der Marke besitzen die charakteristischen Merkmale: fein perlender, lebhafter Schaum, der in einem leichten, beständigen Band aufsteigt, außergewöhnliche Reinheit und Frische. Doch zugleich hat jede Sorte ihre unverwechselbare Aromenvielfalt und eine einmalige Persönlichkeit.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Maison Ruinart

Anschrift: 4, rue des crayères 51100 Reims France

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025