

# Champagner Ruinart Brut

Ruinart Brut vereint frischen Chardonnay mit gut strukturiertem Pinot Noir und fruchtigem Meunier. „Jedes Jahr müssen mein Team und ich das Rezept des Ruinart Brut neu erschaffen, um seinen Geschmack zu bewahren und gleichzeitig eine Prise zeitgenössischer Innovation hinzuzufügen.“ Frédéric Panaïotis, Maison Ruinart Cellar Master.

## Vinifikation

Die Trauben für diesen Champagner werden sorgfältig von Hand gelesen. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, gefolgt von einer malolaktischen Gärung, um den Champagner runder und cremiger zu kreieren. Anschließend reift der Ruinart 2–3 Jahre in den Kellern.

## Verkostungsnotizen

Erste Eindrücke offenbaren subtile fruchtige Noten von Äpfeln und Aprikosen, begleitet von frischen Mandeln und Haselnüssen. Ein Hauch von Holunderblüten und Koriandersamen fügt eine zusätzliche Komplexität hinzu. Zweite Eindrücke lassen intensive Aromen von Brioche und Biskuit hervortreten.

## Speisenbegleitung

Perfekt zu vegetarische Gerichte und Käse oder als kraftvoller Aperitif.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Verschlusstyp	Naturkorken
Region	Champagne
Geschmack	brut
Rebsorte	Champagner Cuvée
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Pol Roger  
1 Rue Winston Churchill 51200 Epernay Frankreich