

Ruinart, Champagne Ruinart Rosé Brut, 0,375 l

Ruinart, Champagne Ruinart Rosé Brut Kleinflasche – Große Eleganz im kleinen Format

Intensiver Luxus auf kleinem Raum

Die Champagne **Ruinart Rosé Brut Kleinflasche** ist ein kompaktes Juwel, das die gleiche harmonische Melodie aus 45% Chardonnay von der Côte des Blancs und Montagne de Reims und 55% Pinot Noir (43% als Weißwein und 12% als Rotwein vinifiziert) wie sein größerer Bruder spielt.

Farbenspiel in Miniatur

Auch in der Kleinflasche schillert dieser exklusive Champagner in zauberhaften Korallen- und Rosenholztönen.

Aromen, die verführen

Das Bouquet umfasst tropische Noten von Granatapfel, Litschi und Guave, ergänzt durch Damaszener Rose und frische rote Beeren. In der zweiten Nase entdeckt man warme Gewürze wie Tonkabohne und Muskatnuss.

Gaumenfreuden im Kleinformat

Trotz der reduzierten Größe entfaltet dieser Champagner eine frische, feingliedrige Struktur mit einem harmonisch runden Abgang. Pfefferminz- und rosa Grapefruitnoten vollenden das Geschmackserlebnis.

Kulinarische Partner

Genießen Sie diesen edlen Tropfen mit fettem Fisch, Schalentieren oder Charcuterie. Auch kräftige Fleischsorten wie Ente finden in diesem Rosé einen perfekten Begleiter. Lassen Sie sich vom Rezept für einen Enten- und Grapefruitsalat inspirieren, das von Resident Chef Valérie Radou und Kellermeister Frédéric Panaïotis empfohlen wird.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite	Ja
----------------------------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
---------------	-------------