

# Ruinart, Champagne Ruinart Rosé Brut, 0,75 l

## Ruinart, Champagne Ruinart Rosé Brut – Ein Champagner von zeitloser Eleganz

### Vollendete Harmonie

Die Champagne **Ruinart Rosé Brut** in der 0,75-l-Flasche verbindet die aromatische Frische von Chardonnay (45%) aus der Côte des Blancs und Montagne de Reims mit der fruchtigen Raffinesse von Pinot Noir (43% als Weißwein und 12% als Rotwein vinifiziert) aus der Montagne de Reims und Vallée de la Marne.

### Exquisite Farbnuancen

Dieser edle Champagner verführt mit seinen korallen- und rosenholzfarbenen Reflexen.

### Ein Fest der Aromen

Der Duft beeindruckt mit intensiven tropischen Noten wie Granatapfel, Litschi und Guave, akzentuiert durch blumige Akzente von Damaszener Rose und roten Beeren. Sekundäre Aromen von warmen Gewürzen wie Tonkabohne und Muskatnuss verleihen zusätzliche Komplexität.

### Ein Gaumenvergnügen par excellence

Genießen Sie eine frische, fein strukturierte Cuvée, deren eleganter Abgang durch Noten von Pfefferminz und rosa Grapefruit veredelt wird.

### Perfekte kulinarische Begleitung

Resident Chef Valérie Radou und Kellermeister Frédéric Panaiotis empfehlen diesen Champagner als idealen Begleiter zu fetten Fischen, Schalentieren oder Charcuterie. Auch kräftigere Fleischsorten wie Ente harmonieren prächtig mit diesem Rosé. Entdecken Sie ihr Rezept für einen Enten- und Grapefruitsalat und erleben Sie eine kulinarische Reise der Extraklasse.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
---------------------------	----

## Sonstige Angaben

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