

'R de Ruinart' Brut Champagne Ruinart



Nicht nur einer ältesten Champagner der Welt, sondern auch einer der besten! "Extremely characterful", schwärmt Jancis Robinson, die sonst so unterkühlte Britin. Wo sie Recht hat, hat sie Recht!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Ruinart
Region	Champagne
	Chardonnay
Rebsorte(n)	Pinot Noir
	Pinot Meunier
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

17,5/20 Punkte Jancis Robinson

"Extremely characterful. Mineral, with some vegetal density on the nose. Extremely lively and fresh on the nose but with real substance on the palate too. Extremely satisfying, this wine addresses the entire palate. Quite long and complex." - Jancis Robinson

Internationale Pressestimmen

4 Sterne (4/5 Sterne) Decanter

"Highly Recommended. Very pleasant fresh brioche, a touch of honeyed fruit. Quite soft in texture but subtle and interesting. Rich, seamless fruit quality with finesse."

4 Sterne (4/5 Sterne) Gerhard Eichelmann: Das Champagner Handbuch

"Der 'R' Brut enthält 20%-25% Reserveweine. Er ist frisch und fruchtbetont, klar und

harmonisch, ein feiner Aperitif-Champagner."

16 Punkte Guide Bettane & Dessauve 2013

"Très bon vin...Fruité, élancé, souplesse gourmande, apéritif et d'une dimension brillante. Quasi parfait!"

91 Punkte Falstaff

"Helles Grüngelb, feine Perlage. Zunächst etwas rauchig, blättrig, mit feiner Apfelfrucht unterlegt, ein Hauch von Zitruszesten, feine Würze. Am Gaumen knackig und frisch, zeigt eine angenehme weiße Frucht, zitronige Nuancen auch im Abgang, ein lebendiger Speisebegleiter."

90 Punkte Wine Enthusiast

"Ruinart, one of Champagne's oldest brands, produces a fresh, delicate style of non-vintage, with a soft mousse and good bottle age toast and yeast. The wine is edged with citrus, giving a fresh, apéritif style of Champagne." - Roger Voss

Wine in Black Bewertung: 92 P

Liest man sich durch die Weinkritikerstimmen zum Champagner-Klassiker Ruinart 'R de Ruinart' Brut, läuft einem buchstäblich das Wasser im Munde zusammen: "Extremely characterful", schwärmt Jancis Robinson, die sonst so unterkühlte Britin und der Decanter vergibt sein begehrtes "Highly Recommended". Und so geht es munter weiter: "Frisch und fruchtbetont", meint Gerhard Eichelmann und seine französischen Kollegen Bettane & Dessauve, sonst auch nicht gerade zimperlich mit Verrissen, lockt es ein "Quasi perfekt ... ein Aperitif prächtigen Ausmaßes." heraus. Dazu noch zwei 'Outstanding' vom Falstaff und Wine Enthusiast ... Ruinart beweist einmal mehr seine Ausnahmestellung, die das altehrwürdige Champagnerhaus offensichtlich nicht nur beim Rosé innehat.

Und der Wein macht ja auch wirklich was her. Allein die brillante, gebirgsbachklare, hellgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen ist schon Verführung pur. Die feine Blume ist zunächst herrlich frisch und fruchtig, mit reifer Birne, Aprikose, Orangenblüte und grünem Apfel, offenbart danach aber auch Aromen nach Haselnüssen und Mandeln, Brioche und frischem Hefebrot. Am Gaumen schmeichelt zuerst die ultrafeine, cremige Perlage, bis sich dann sehr frische Reineclaude- und Nektarinenaromen durchsetzen, die im Nachhall mit einer fast schon erfrischenden Zitrusnote ergänzt werden.

Einen besseren Aperitif kann man sich kaum vorstellen, doch auch zu Austern, Jakobsmuscheln und Seezunge sollte man mal diesen beeindruckend schönen Champagner probieren!

Weingut

Kaum ein Getränk verkörpert Luxus und Lebensart auf die gleiche Weise, wie es Champagner von **Ruinart** vermag. Mehr als Cava, Prosecco, Sekt oder jeder andere Schaumwein der Welt steht Champagner für Prestige, Stil und festliches Ambiente. Ruinart Champagner spielt im Reigen der edlen Champagnerhäuser als Pionier sogar eine Sonderrolle.

Vinifikation

Champagne Ruinart 'R de Ruinart' Brut ist eine Cuvée aus 40 % Chardonnay, 57 % Pinot Noir

und 3 % Pinot Meunier. Nach der Handlese werden die Trauben in thermoregulierten Edelstahltanks vergoren und durchlaufen die malolaktische Gärung. Die endgültige Cuvée entsteht aus einer Assemblage mehrerer Jahrgänge, 20 bis 25 % sind Vins de Réserve der zwei vorangegangenen Jahre. Die Dosage beläuft sich auf 9g/l.