
Ruinart Rosé Interprétation

02.10.2012, 10:14 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Moët Hennessy Deutschland GmbH*



Die feinen Aromen von Ruinart Rosé offenbaren ein neues unübertroffenes Verkostungserlebnis.

Ein Hauch Minze aus dem Garten ... ein Tropfen vom Saft einer Grapefruit ... die Farben der Guave ... ein Anflug von Damaszenerrosen ... diese Aromawelten beschwört Frédéric Panaïotis, Kellermeister des Maison Ruinart, herauf, wenn er seinen Ruinart Rosé beschreibt.

Mit der neuen Geschenkbox Rosé Interprétation möchte das Maison Ruinart Sie mitnehmen auf eine Aromaexpedition der Sonderklasse.

Frédéric Panaïotis skizziert die Duft- und Geschmackswelt des Ruinart Rosé

Seit seinem Einstieg bei dem Maison Ruinart im Jahr 2007 hat Kellermeister Frédéric Panaïotis es sich zur Aufgabe gemacht, den unverwechselbaren Ruinart-Charakter zu bewahren, ihn aber auch dynamisch weiterzuentwickeln und so in die Zukunft zu führen. Mit der neuen Geschenkbox Rosé

Interprétation, die Panaïotis zusammen mit den Supernasen des international renommierten Parfümherstellers IFF entwickelt hat, lädt er zu einer Entdeckung – oder Neuentdeckung – des Ruinart Rosé und der Fülle seiner Aromen ein.

Im Herzen des Ruinart Rosé

Indem das Haus Ruinart die acht Aromen ins Rampenlicht rückt, die Frédéric Panaïotis zufolge den Geschmack des Ruinart Rosé ausmachen, erweitert es das sensorische Verkostungserlebnis und erleichtert das Erkennen der einzelnen Komponenten durch ihre Isolierung – ein perfektes Konzept für den Ruinart Rosé. Seine Zartheit erschließt sich bereits beim ersten Blick durch die rosa, in einen Orangeton hineinspielenden Granatapfelfarbe und eine leichte, sehr lebendige, anhaltende Perlage. Zugrunde liegt dem Champagner die delikate Frucht der Pinot Noir-Traube im Zusammenspiel mit der strahlenden Präsenz des Chardonnay, der den Ruinart-Charakter prägt.

Schon in der Nase gibt der Ruinart Rosé seine Finesse, Frische und Komplexität preis. Er bietet die exotischen Aromen von Guaven und Litschis auf und ergänzt sie um lang verweilende Noten frisch gepflückter roter Früchte, deren Spektrum von Kirschen über Walderdbeeren bis hin zu Himbeeren reicht. Die aromatische Komplexität erreicht ihren Höhepunkt, wenn Rosen- und Granatapfelnoten

dazustoßen, die seine Persönlichkeit weiter festigen. Den Gaumen erobert er von der ersten Sekunde an mit einem freimütigen, ungezügelten, von einer zarten Perlage abgefederten Auftakt. Seine überragende Frische manifestiert dieser ausgewogene Champagner durch eine seidige Geschmeidigkeit, die von einem eleganten Touch Minze mit rosa Grapefruit verfeinert wird.

Von der Damaszenerrose zum Granatapfel

Wenn Frédéric Panaïotis die Aromen des Ruinart Rosé in Duft- und Geschmacksprosa überträgt, gerät die Verkostung zur Entdeckungsreise.

Die Hauptcharakteristiken des Rosé werden von insgesamt acht Düften getragen, die vielfältige Dufterinnerungen heraufbeschwören. Diese sind: Damaszenerose, Litschi, rosa Grapefruit, Granatapfel, Guaven, Himbeere, Kirsch und Pfefferminze.

Das Geschenkset Ruinart Rosé Interprétation ist in ausgewählten Kauf- und Warenhäusern zum Preis von ca. 100,00 Euro erhältlich.

Portrait

Ruinart Rosé

45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, davon 18 % als Rotwein vinifiziert: so lautet das Geheimnis seiner delikaten Finesse. Doch zuerst besticht sein aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich fleischigen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich. Mit Speisen wie z.B. andalusischem Gaspacho, Sashimi aus rotem Thunfisch oder auch einer Erdbeersuppe lässt er sich wunderbar kombinieren.

News-ID: 667768 • Views: 770 (Stand: 28.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/667768/Ruinart-Ros-Interpration.html>