

## Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Kristalline Reinheit und ikonische Eleganz



**Beschreibung:**

Dieser Klassiker aus dem berühmten Hause Ruinart verkörpert die ganze Raffinesse der Rebsorte Chardonnay – klar, präzise und mit attraktiver Mineralität. Aus bis zu 30 Crus, vorwiegend der Côte des Blancs, komponiert und lange in den 35 Meter tiefen Kreidekellern in Reims gereift, zeigt er blassgoldenen Glanz, feinste Perlage und salzige Spannung: Zitrus, weiße Blüten und feine Würze verbinden sich zu seidiger Frische. Ein strahlend klarer Blanc de Blancs, der als Aperitif brilliert und die feine Küche souverän begleitet.

**Aromenprofil:**

Helles Goldgelb mit schillerndem Glanz. Ein kräftiges Mousseux, mit einem stark anhaltenden Perlenband. Frische Zitrusfrüchte, vor allem Limone, blumige Aromen, weich, harmonisch, sehr rund, an Nektarine, Aprikose und Mirabelle erinnernd.

**Passt zu:**

Apéro, Zander, Kalbsfilet

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Ausbau:** 36 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 01341--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Falstaff 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.