

Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Der Inbegriff des Goût Ruinart



Degustationsnotiz:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Champagne

Produzent: Ruinart

Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100

Ausbau: 24 Monate in 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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren