

## Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Der Inbegriff des Goût Ruinart



**Beschreibung:**

Die Rebsorte Chardonnay spielt bei Ruinart die unumstrittene Hauptrolle und ist für alle Champagner des Hauses von größter Bedeutung. Die Trauben für diesen sortenreinen Chardonnay-Champagner stammen überwiegend aus Premier Cru-Lagen von der Côte des Blancs sowie der Montagne de Reims und vereinen aromatische Finesse mit Vollmundigkeit, Frische und Leichtigkeit. Ein hoher Anteil Reserveweine aus verschiedenen Jahrgängen sorgt für viel Komplexität und Tiefe.

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