Champagne Ruinart

Ruinart Blanc de Blanc Champagner



Art.-Nr.:	031112
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	100% Chardonnay
Serviertemperatur:	8°C
EAN:	3185370303405

Preise

Flasche 89,00 € brutto
Preis pro Liter: 118,67 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Assemblage aus 100% Chardonnay aus verschiedenen Jahrgängen (20 bis 25% Vins de Réserve der 2 vorangegangenen Jahre).

Herkunft: überwiegend Premiers Crus aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims für die aromatische Finesse, ergänzt durch Sézannais-Weine, die für ihre Vollmundigkeit bekannt sind. Schließlich noch einige Weine aus dem Norden des Vesle-Tals, die einen Hauch Frische und Leichtigkeit mit einbringen.

Weinverarbeitung:
• Weinlese von Hand
• Alkoholische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks
• Malolaktische Gärung
• Dosage: 9 g/l

• Sehr schöne, blass-goldgelbe mit leichten, grünen Reflexen, glänzende und leuchtende Farbe.
• Sehr feine, aktive Perlage, die stetig aufsteigt. Ruinart Blanc de Blancs ist rein, klar und präzise.
• Er entfaltet einen Geschmack, der Frische, Geschmeidigkeit und Fülle.
• Die erste Nase ist von starker Intensität, mit Geruchsnoten von frischen Früchten, insbesondere reifen Zitrusfrüchten.
• Die zweite Nase ist sehr fein und blumig, mit Geruchsnoten von weißen Blüten und weißfleischigen Früchten (weißfleischiger Pfirsich).
• Der erste Anflug am Gaumen ist weich, harmonisch und sehr rund, getragen von einer herrlichen Frische.
• Geschmacksnoten von Nektarine, Zitrusfrüchten, weißen Blumen und Früchten wie Pfirsich, sprechen für einen ansprechenden, langen und sehr frischen mineralischen Abgang.
Der perfekte Champagner als Aperitif, ob seiner leichten frische auch besonders im Frühling oder Sommer. Zu Tisch eignet er sich sehr gut zu allen Meeresfrüchten und Schalentieren - er passt perfekt zu einem Barsch- oder

Goldbrassentatar. Auch zu einer Seezunge à la plancha ist er der perfekte Begleiter.

Zutaten

Weintraube, Zucker, Versanddosage, Konservierungsstoffe: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	314kJ
Energie (kcal)	75kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,8g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

3 185370 303405 >