



Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut

Optisch zeigt der Ruinart Blanc de Blancs eine brillante Robe mit einer blassgelben Farbe mit grünen Reflexen. Die erste Nase enthüllt intensive Noten von frischem Obst wie Zitrone, Birne und Pfirsich. Die sekundären Töne sind eher floral mit einem Hauch weisser Blüten begleitet von rosa Pfeffer. Am Gaumen eine perfekte Balance zwischen Spannung und Ausgewogenheit. Langes delikates Finale.

Produzent Champagne Ruinart

Kategorie Champagner Land Frankreich Region Champagne

Klassifizierung AC
Flaschengrösse 75 cl
Alkohol 12.5 %
Trinktemperatur 10° - 12°
Lagerfähigkeit 5 Jahre
Traubensorten Chardonnay
Allergie-Infos enthält Sulfite

Artikelnummer 501260

Passt zu Fisch, Meeresfrüchten,

Krustentieren, Apéro



Vinifikation

Die Trauben werden manuell geerntet. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern. Malolaktische Gärung. Die Dosage beträgt 7 g/l.

Geschichte

Am 1. September 1729 unterschrieb Nicolas Ruinart die Gründungsurkunde und schuf damit das erste Champagnerunternehmen der Welt. Daraus wurde ein Haus, das nun seit fast 300 Jahren besteht. Die Intuition seines Onkels, des Benediktinermönchs Dom Thierry Ruinart, der ihm den Weg gewiesen hatte, inspirierte ihn zu diesem Herzensprojekt.

