Ruinart Blanc de Blancs Brut - Ruinart

Art.-Nr: 05522

Beschreibung:
Intensiv goldgelb leuchtend. Frische Obstnoten mit Zitrusanklängen und blumigen Nuancen. Am Gaumen entfaltet dieser geradlinige, präzise Champagner eine unverkennbare Frische, die sich harmonisch mit Geschmeidigkeit die Waage hält.

Hersteller:
Das Champagnerhaus Ruinart wurde 1729 von seinem Namensgeber Nicolas Ruinart gegründet. Es begann ein schneller Aufstieg. In den 1960er Jahren war es das Haus Moët & Chandon, welches Ruinart übernahm und es heute innerhalb der Gruppe LVMH erfolgreich führt.

Anbau:
Die Weine für die Cuvée stammen aus unterschiedlichen Jahrgängen, sowie in erster Linie aus Premier Crus der Montage de Reims und der Côte des Blancs. Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand geerntet und selektiert.

Rebsorte Chardonnay	**Region** Champagne	**Alkoholgehalt** 12,5 % Vol.	**Trinktemperatur** 7-9 °C
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** AOP	**Restsüße** -	**Ausbau** Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Boden aus Belemnit-Kreide und kalkhaltige Böden mit Lehm vermischt.	**Trinkfenster** 2023-2026+	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	**Bewirtschaftung** Selektive Lese	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○
Körper/Intensität ●●●○○
Mineralität ●●●●●
Säure ●●●○○

Passt zu

Helles Fleisch · Fisch · Haute Cuisine · Meeresfrüchte · Aperitif