

## RUINART BLANC DE BLANCS

Der Inbegriff des Goût Ruinart

### ASSEMBLAGE UND VINIFIZIERUNG

Die Assemblage besteht aus 100% Chardonnay aus verschiedenen Jahrgängen (20 bis 25% Reserveweine 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.

Vinifizierung:

- Weinlese von Hand
- Alkoholische Gärung in thermoregulierten Edelstahl tanks
- Malolaktische Gärung
- Dosierung: 7,5g/l

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sehr schöne, blassgoldene Farbe mit leichten Grünreflexen, eine glänzende und leuchtende Farbe.

Sehr feine, aktive Perlage, die stetig aufsteigt.

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 (weißer 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.

Ein ansprechender, langer und sehr erfrischend mineralischer Abgang.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Der perfekte Champagner als Aperitif, dank 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 Goldbrassentartar. Auch zu einer Seezunge à la plancha ist er der perfekte Begleiter.



SKU : 1076560 EAN (Stück): 3185370303382 EAN (Karton): 3185370644751

Flaschengröße: 37,5cl

Alkoholgehalt: 12.5%