



Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut

CHF 98.00 | 10 cl = CHF 13.07

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.

