



Ruinart Blanc de Blancs

Hoch eleganter und filigraner
Champagner mit perfekter Perlage,
einfach purer Genuß

Winzer: Ruinart

Region: Champagne

Rebsorte: 100% Chardonnay

Farbe: weiß

Ausbau: Méthode Champenoise

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Zu Schalen- und Krustentiere oder
als purer Genuß

0.75 l – Bestellnummer n295000

Spectator: 92/100 Punkten

Parker: 90/100 Punkten

James Suckling: 93 Punkte

Ruinart Champagne

1729 gegründet, gilt Ruinart als das älteste
Champagnerhaus. Bei Ruinart strebt man nach
Champagner von größtmöglicher Finesse. Deshalb spielt
die Rebsorte Chardonnay eine entscheidende Rolle. Bei

der Hausmarke ?R? ist sie mit 40-50% vertreten, und auch
beim Rosé hat sie mit 45% einen bedeutenden Anteil. 15
Hektar Chardonnay-Rebstöcke an den Osthängen der
Montagne de Reims gehören zum Firmenbesitz.