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

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.

Abbildung unverbindlich