



Blanc de Blancs Champagne AOC Brut

Ruinart
Frankreich, Champagne

Vinifikation

Zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe für bis zu 6 Jahre (Méthode Traditionelle)

Charakter

Hellgelb mit goldenen Reflexen; intensives Bouquet mit Aromen von frischem Obst, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Ananas, blumige Noten wie Lindenblüten und mit Belüftung etwas weisser Pfirsich; am Gaumen im Auftakt geschmeidig, rund und harmonisch, üppige Textur und wunderbare Frische; langanhaltender Abgang, dezent mineralisch

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, Krustentiere wie Hummer und Garnelen, Fisch und Muscheln, helles Fleisch wie Geflügel, Weisseschimmel-Käse
Unser spezieller Tipp: Carpaccio von Jakobsmuscheln oder ein Seebrassentartar

Technische Details

Traubensorten:	100% Chardonnay
Trinkreife:	1 - 8
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite