



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Dom Ruinart Blanc de Blanc 2010

CHF 279.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN 7268710

Degustationsnotiz

Im hocheleganten Dutbild dominieren Noten von weissen Früchten, getrockneten Aprikosen, Mandeln und reifer Williamsbirne, nach dem ersten Schwenken kommt Komplexität in Form von Lindenblüten und Zitronenzesten hinzu, dann auch noch ätherische Anklänge nach Minze und ein Hauch Biskuit. Die Perlage dieses Ausnahme-Champagners ist fein und anhaltend, herrliche Stoffigkeit im weichen Körper, feingliedrige Struktur und wunderbare Mineralität, die Länge ist beeindruckend und wird von feinen Apfelaromen begleitet.

Herstellung

Zehn Jahre Reifung in den Tiefen der Kreidekeller des Hauses Ruinart

Geniessen zu

Fisch oder Jakobsmuschel-Millefeuille, verfeinert durch Olivenöl und Zeste grüner Zitrusfrüchte und kombiniert mit schwarzem Rettich.

Produzent

Kenner und Geniesser, die das Besondere suchen und Wert auf hervorragende Qualität legen, sind mit Champagnern aus dem Hause Ruinart bestens beraten. Das Haus blickt auf eine lange Firmengeschichte zurück. Ruinart wurde im Jahre 1729 von Nicolas Ruinart in Reims gegründet und ist damit das erste und älteste Champagnerhaus. Der einzigartige Geschmacksstil des Hauses, der Gout Ruinart, ist das Vermächtnis dieser langjährigen Firmentradition und wird von den Inhabern, Geschäftsführern und Kellermeistern des Hauses bis heute gepflegt. Die bewusste Entscheidung in allen Cuvées einen sehr hohen Anteil an Chardonnay Trauben zu verwenden – die filigrane und eleganteste aller Rebsorten der Champagne – zeigt ein kompromissloses Streben nach Perfektion. Das individuelle Design der Champagner zeugt von einem beispiellosen Knowhow, die hohe Kunst der Assemblage. Jede einzelne Cuvée von Ruinart, ganz gleich ob «R» de Ruinart, Ruinart Blanc de Blancs oder Ruinart Rosé besitzt seinen eigenen unverkennbaren Stil: feiner perlender Schaum, aussergewöhnliche Reinheit und Frische.

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.