



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Brut Millésimé 2016

CHF 89.00

 75cl
 12%
 Chardonnay, Pinot Noir
AN 567100

Degustationsnotiz

Die Nase öffnet sich mit fruchtigen Düften exotischer Früchte, Passionsfrucht und fleischigen gelben Früchten. Mit zunehmender Belüftung wird das Bouquet komplexer und entfaltet köstliche Noten von Keksen, Getreide und Trockenfrüchten, begleitet von einem sanften, salzigen, mineralischen Hauch. Präzise und umhüllend verführt der Mund mit einer ausgewogenen Mischung aus Rundheit und Frische. Die aromatische Reichhaltigkeit am Gaumen zieht sich harmonisch bis zu einem herrlich zitronigen Finale hin.

Herstellung

Ruinart Millesime 2016 wird aus den besten Terroirs der Champagne, den Grands und Premiers Crus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims, gewonnen und verkörpert den typischen Ruinart-Stil. Das Jahr 2016 war herausfordernd: Frost im Frühling und starker Regen beeinträchtigten die Ernte, während der trockene Sommer die Reifung der Trauben beschleunigte. Trotz dieser Bedingungen zeigt dieser Jahrgang eine vielfältige Aromenpalette, Spannung und salzige Mineralität. Die handverlesenen Trauben werden in temperaturgesteuerten Edelstahltanks alkoholisch und malolaktisch vergoren, gefolgt von einer 5-jährigen Reifung auf der Hefe. Die Dosage beträgt 5 g/l.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Raffinierte Kombinationen mit diesem herausragenden Jahrgangschampagner sind gebratene Wachtelbrust, eine delikate Bouillabaisse von Edelfischen, die den mineralischen Charakter des Champagners betont, oder eine herzhaft Quiche Lorraine, gefüllt mit frischem Gemüse und Gruyère, die die aromatische Komplexität wunderbar ergänzt. Auch eine feine Lachs-Terrine oder eine cremige Risotto-Variation mit Meeresfrüchten passen hervorragend zu diesem Champagner.

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.



Ruinart Champagner Brut Millésimé 2016

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.