VON SALIS

Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Blanc de Blancs Second Skin

CHF 92.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN G7265700G

Degustationsnotiz
Weich und harmonisch im Auftakt, sehr rund und weinig mit Nuancen von Nektarine, Aprikose und etwas Marzipan, geschmeidig und elegant, durch die feine Mousse sehr angenehm zu trinken, schmelzig und breit fliessend bis in das lang anhaltendes Finale.

Herstellung
Méthode champenoise, ganz klassisch zuerst im Edelstahltank die erste Gärung, dann zweite Gärung auf der Flasche und zur Verfeinerung bis zu sechs Jahren auf der Hefe in den dunklen Kreidehölen des ältesten, noch bestehenden Champagnerhauses.

Geniessen zu
Gut gekühlt als Apéro oder zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten

Spezielles
Zwei Jahre Forschung und Entwicklung waren nötig, um zum Wesentlichen zurückzukehren: einer zu 100 % aus Papier bestehender und vollständig wiederverwertbaren Umverpackung, die sich an die ikonische Silhouette der Flasche angepasst. Die Second Skin Umverpackung ist 9-mal leichter als die herkömmliche Geschenkverpackung und wird ohne Luftfracht hergestellt, was nach der BEE-Methode (Bilan Environnemental des Emballages) und der ADEME-Methode (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) zu einer Reduzierung der Kohlenstoffauswirkung um 60 % führt.

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 Blanc de Blancs Second Skin

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.