



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Dom Ruinart Blanc de Blanc 2013

CHF 265.00

 75cl
 12.5%
 Chardonnay
 Falstaff: 98
AN 7268713

Degustationsnotiz

Ein Champagner von beeindruckender Präzision und Eleganz. In der Nase entfalten sich feine Aromen von reifen Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich, weissen Blüten und gerösteten Mandeln, begleitet von Brioche und dezenten Röstaromen. Am Gaumen präsentiert sich der Blanc de Blancs kraftvoll und zugleich filigran, mit ausgeprägter kreidiger Mineralität, lebendiger Frische und einer aussergewöhnlich langen, salzigen und harmonischen Finale.

Herstellung

Dieser Jahrgangschampagner wird ausschliesslich aus Chardonnay-Trauben renommierter Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs und der Montagne de Reims erzeugt. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Champagner mindestens neun Jahre auf der Hefe und entwickelt dabei seine aussergewöhnliche Komplexität und Finesse. Die Dosage von 5,5 g/l unterstreicht die elegante Stilistik, ohne die charakteristische Frische und Mineralität zu überdecken.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu

Ein idealer Begleiter zu Austern, Jakobsmuscheln, Hummer, edlen Krustentieren, Steinbutt oder Wolfsbarsch. Ebenso harmoniert er hervorragend mit Kalbfleisch, feinen Geflügelgerichten sowie raffinierten vegetarischen Kreationen mit Spargel oder Trüffel.

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 Dom Ruinart Blanc de Blanc 2013

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.