VON SALIS



Frankreich, Champagne

Ruinart Champagner Blanc de Blancs Second Skin

CHF 82.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN 7265700G

Degustationsnotiz
Der Ruinart Blanc de Blancs begeistert mit einer aussergewöhnlich frischen und eleganten Aromatik. In der Nase entfalten sich Noten von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich, Birne und Ananas, begleitet von weissen Blüten sowie feinen Nuancen von Ingwer und rosa Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, cremig und harmonisch, getragen von einer feinen Perlage, präziser Mineralität und einem langen, fruchtig-frischen Finale.

Herstellung
Der Ruinart Blanc de Blancs wird ausschliesslich aus Chardonnay vinifiziert. Die Trauben stammen aus ausgewählten Lagen der Côte des Blancs und der Montagne de Reims sowie weiteren erstklassigen Chardonnay-Terroirs der Champagne. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe und entwickelt dabei seine elegante Cremigkeit, feine Perlage und den unverwechselbaren, Chardonnay-geprägten Stil, für den Ruinart weltweit bekannt ist.

Geniessen zu
Ein vielseitiger Champagner als Apéro sowie zu Austern, Jakobsmuscheln, Sushi, Sashimi, feinen Fischgerichten und Krustentieren. Ebenso harmoniert er hervorragend mit Ziegenkäse, Spargel oder leichten Gerichten der mediterranen Küche.

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.

VON SALIS



Ruinart Champagner Blanc de Blancs Second Skin

Region

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.