

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT DE BLANCS BRUT



Champagne Ruinart

Champagne, Frankreich

PREIS: 79,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:



**Stil**

reintönig & fruchtbetont  
Chardonnay (100%)

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Dosage**

8 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2021

**Typ**

Ohne Jahrgang, Blanc de  
Blancs, für Einsteiger, für  
Fortgeschrittene

**Alkohol**

12,00 Vol.%

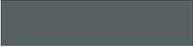
**Trinktemperatur**

8 bis 10°C

**Allergenhinweis**

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Das Haus Ruinart ist das erste Champagnerhaus überhaupt. Es wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet. In 1963 hat die Familie das Haus an Moët & Chandon verkauft und gehört damit heute zur LVMH Gruppe. Die Kreidekeller in Reims zählen zu den beeindruckendsten der ganzen Champagne. Die Champagner von Ruinart sind alle von Chardonnay dominiert. Die Weine werden alle in Edelstahltanks ausgebaut und erhalten einen biologischen Säureabbau. Auf diese Weise entstehen äußerst elegante und harmonische Champagner, die äußerst gut reifen können.