

# RUINART, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT DOM RUINART – IN GESCHENKBOX 2010



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rauch  
Apfelschale  
Haselnuss  
Karamell  
Brioche  
Orangenschale  
Schwarzpulver

## STIL

zugänglich  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
Prestige Cuvée  
Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2010

**Weinberg**

Grand Cru Weinberge  
in Côte des Blancs und  
Montagne de Reims  
(Sillery Verzenay)

## WEINBEREITUNG

**Reserveweine**

kein Reservewein