

RUINART, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT



GESCHMACK

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

AROMEN

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2021

BEWERTUNG

Eichelmann

3/5

einfach geniessen

92/100

Parker Wine Advocate

90/100

Winespectator

93/100