RUINART, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT
DOM RUINART 2013

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
Rauch
Apfelschale
Haselnuss
Karamell
Brioche
Orangenschale
Schwarzpulver

STIL
zugänglich
finessenreich
energiegeladen

TYP
Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU
Rebsorten Chardonnay (100%)

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

WEINBEREITUNG