

# Blanc de Blancs Brut Champagne Ruinart



Der unverkennbare "Goût Ruinart": Aus dem weltweit ersten und damit ältesten Champagnerhaus kommt dieser unwiderstehliche Schäumer! Non Vintage in faszinierender Fülle und Perfektion mit einzigartiger Persönlichkeit!

Weintyp	<b>Champagner</b>
Produzent	<b>Champagne Ruinart</b>
Region	<b>Champagne</b>
Rebsorte(n)	<b>Chardonnay</b>
Geschmack	<b>Brut</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2022</b>
Ausbau	<b>Méthode champenoise</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Punkte Wine Enthusiast

"Ruinart's Blanc de Blancs is structured and intensely minerally, but with a rich, full, creamy palate. It is finely balanced—elegant yet fruity—with a bright, crisp aftertaste." - Roger Voss

### 93/100 Punkte Wine Spectator

"This deftly woven Champagne is all about finesse, offering a rich vein of smoky minerality and vivid acidity. The power is cloaked in a silky texture and notes of creamed pear, lemon confit, almond biscotti and fresh ginger. Drink now through 2021." - Alison Napjus

## Bewertungen und Pressestimmen

### GOLD Mundus Vini

### 92+ Punkte Falstaff

"Mittleres Gelbgrün, gute, feine Perlage. Feine Nuancen von Biskuit, mit zarter gelber Apfelfrucht unterlegt, mineralischer Touch. Saftiger Körper, cremige Textur, wieder gelbe

Fruchtnoten, elegant, zarter Honigtouch, nussiger Touch im Abgang, gute Länge, hat Entwicklungspotenzial."- Peter Moser

## **17,5/20 Punkte im Bettane & Desseauve 2014**

"Magistrale palette aromatique associant zeste d'agrumes, craie et notes florales, vibrant en bouche, velouté, profond et racé, d'une maturité de fruit remarquable. Grand style."

## **91 Punkte International Wine Review**

"It has fresh aromas of light lemon jasmine, and fresh fruit. It is lively and crisp with moderate acidity and creaminess resulting from 10 days of malolactic fermentation in stainless steel. It is beautifully balanced hints of peach, mint and pineapple."

## **90 Punkte Robert Parker's Wine Advocate**

"This is a fabulous version of Ruinart's NV Brut Blanc de Blancs. The wine seems fresher, more vibrant and less obviously sweet than in the past, all of which makes this a far more interesting wine. The trademark profile of lemon, jasmine and green apples is very much in the forefront while the wine's textural finesse and length are both first-class. This release of the NV Brut makes a great introduction to the wines of Ruinart, Champagne's oldest house." - Antonio Galloni

## **Wine in Black-Bewertung: 94 P**

Am Anfang war der Chardonnay. Und Ruinart sah, dass es gut war! Darum gelangt in diesen feinsten High-Class-Champagner nichts anderes als diese edle Rebe. Lediglich mehrere Jahrgänge werden assembliert, um dem Getränk noch mehr Gehalt und Statur zu verleihen.

## **Tasting Note**

Es zählt sich aus: Der Blanc de Blancs ist als Ergebnis dieser Philosophie ein sinnliches Genusserebnis mit einzigartigem Stil. In der Nase lassen sich feine Zitrusdüfte erkennen. Vor allem Limetten- und Grapefruitaromen tun sich hervor und werden von blumigen Nuancen abgelöst. Auch Brioche, Mandel und Minze verströmt die goldene Erfrischung mit den feinen Perlen. In seiner Stilistik perfekt, präzise, unverkennbar frisch und von geschmeidig Textur. In perfekter Harmonie dominieren fruchtige Nuancen von Nektarine, Mirabellen und Apfelblüten den Gaumen. Die Fülle und der mineralische Nachhall sind die beeindruckendsten Seiten des Weltklasse-Champagner, aber alles an ihm ist vorzüglich und von bestechender Persönlichkeit.

## **Passt zu**

Er passt wunderbar zu Meeresfrüchten und Schalentieren.

## **Weingut**

Kaum ein Getränk verkörpert Luxus und Lebensart auf die gleiche Weise, wie es Champagner von **Ruinart** vermag. Mehr als Cava, Prosecco, Sekt oder jeder andere Schaumwein der Welt steht Champagner für Prestige, Stil und festliches Ambiente. Ruinart Champagner spielt im Reigen der edlen Champagnerhäuser als Pionier sogar eine Sonderrolle.

## **Vinifikation**

Nach der Handlese werden die Chardonnay-Trauben in thermoregulierten Edelstahltanks vergoren und durchlaufen den biologischen Säureabbau. Das Lesegut stammt überwiegend aus Premiers Crus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims. Die endgültige Cuvée entsteht aus einer Assemblage mehrerer Jahrgänge, 20 bis 25 % sind Vins de Réserve der zwei vorangegangenen Jahre. Daher auch die Bezeichnung NV, also non-vintage.