



Champagne Blanc de Blancs Brut Jeroboam

?Art. Nr.: 15429

Hersteller: Ruinart, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Vinifizierung/Ausbau: reift mindestens 24 Monate auf der Hefe

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

A la Carte: 95

Vinous by Antonio Galloni: 96

Falstaff: 94

Wine Spectator: 93

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 3,0 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 926.10

Verkostnotiz

Edles Goldgelb, feinste Perlage, in der Nase delikate Fruchtnuancen, ein Hauch Zitrus, florale Akzente von weißen Blüten, feine Mandelnoten, am Gaumen rund und harmonisch, gelbe Frucht im zarten Finale.