



Ruinart Blanc de Blancs Brut

Art. Nr.: 22775

Hersteller: Ruinart, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2018

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 94

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 132.00

Verkostnotiz

Die schottische Künstlerin Georgia Russell wurde von Ruinart auserkoren, die Schatulle für die streng limitierte Kunstedition des Blanc de Blancs zu gestalten. Für ihre Kreation hast sich die junge Künstlerin von Ruinarts beeindruckenden Kreidekellern inspirieren lassen. Dort, in den prächtigen weißen Kalkhöhlen der Maison Ruinart, reift auch der edle Champagner zu seiner Vollendung. Das Licht in diesen unterirdischen Gängen ist einmalig - strahlend weiß versetzt es in eine ganz eigene Stimmung. Das subtile Spiel mit dem Licht drückt Georgia Russell durch makellos weiße Verzierungen aus, die sich in Form filigraner, präzise eingeritzter Ornamente - ein wenig erinnern sie an ein Schwanengefieder - zeigen. Zart umhüllt der metallene Flügel den Champagner mit feinen Licht-Schatten-Reflexen und gibt den Blick auf das strahlende Goldgelb des Chardonnay frei.

Glänzendes Goldgelb, feinste Perlage, in der Nase delikate Aromen, ein Hauch Zitrus, exotische Anklänge von Ananas, Passionsfrucht und Pfirsich, floral nach eleganten weißen Jasminblüten, feine Mandelnote, am Gaumen rund und harmonisch, gelbe Fruchtnuancen im zarten Finale mit langem Nachhall.