VALENTIN WINE



Champagne, Frankreich

Ruinart Blanc de Blancs

CHF 84.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN 726575–

Vinifikation
Méthode champenoise, ganz klassisch zuerst im Edelstahltank die erste Gärung, dann zweite Gärung auf der Flasche und zur Verfeinerung bis zu sechs Jahren auf der Hefe in den dunklen Kreidehölen des ältesten, noch bestehenden Champagnerhauses.

Degustationsnotiz Gaumen
weich und harmonisch im Auftakt, sehr rund und weinig mit Nuancen von Nektarine, Aprikose und etwas Marzipan, geschmeidig und elegant, durch die feine Mousse sehr angenehm zu trinken, schmelzig und breit fliessend bis in das lang anhaltende Finale.

Passt zu
zum Apéro nur gut gekühlt, ansonsten wunderbar zu leichten Vorspeisen, salzigen Fischgerichten oder zu Frischkäsen.

Produzent
Die Chardonnay Traube stand am Anfang aller Cuvées von Ruinart. Die Finesse dieser Traube bestimmt den Ton bei Ruinart. Der Geschmack ist das Resultat einer ganz eigenen Philosophie.
Das individuelle Design der Champagner zeugt von einem beispiellosen Know-How, die hohe Kunst der Assemblage.
Jede einzelne Cuvée von Ruinart, ganz gleich ob „R“ de Ruinart, Ruinart Blanc de Blancs oder Ruinart Rosé besitzt seinen eigenen unverkennbaren Stil: feiner perlender Schaum, aussergewöhnliche Reinheit und Frische.
Die Seele des Hauses ist jedoch der legendäre Dom Ruinart. Die Cuvée dieses Luxusgetränkes stellt eine Hommage an den Begründer des Hauses dar.

VALENTIN
WINE



Ruinart Blanc de Blancs

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.