



Blanc de Blancs Second Skin-Verpackung

Ruinart

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Ruinart
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Ausbau	Klassische Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Fisch, Meeresfrüchte
Awards	Falstaff 93 / 100
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95001716

Bemerkungen

Der Blanc de Blancs ist einer der bekannten Vertreter aus dem Hause Ruinart. Da er zu 100% aus Chardonnay gewonnen wurde, hat er einen besonders ausgewogenen und erfrischenden Charakter.

Degustationsnotizen

Im Glas eine sehr schöne hellgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Einen prickelnd lebendiger Anblick ergibt die Mousseux. Sie ist von beeindruckender Ausdauer. Ein intensiver erster Eindruck erwartet uns. Das Bukett enthält Aromen frischer Früchte, besonders viele Steinfrüchte. Darauf folgen feine blumige Noten von weißen Blüten und weißfleischigen Früchten wie hellem Pfirsich. Am Gaumen gibt der Blanc de Blanc sich erwartungsgemäß geschmeidig und elegant. Er besitzt ein ausgewogenes Erscheinungsbild und ist deshalb angenehm zu trinken. Er schmeckt verhalten wenig, gerade soviel, dass man die Tradition erahnen kann, dann übernimmt die Frische. Enthält Aromen von Nektarinen und Mirabelle sowie ein lang anhaltendes Finale.

Passt zu

Apéretif, Meeresfrüchten und Fisch.