

1729
Ruinart



Champagne Blanc de Blancs - Ruinart ("Second Skin" GB)

FAL94 JS93 WS93

Eine Delikatesse, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Zartheit und Raffinesse zeichnen den Champagner aus.

Im Glas strahlt dieser Champagner in einem blassen Gold mit leicht grünlichen Reflexen. Die sehr feine und aktive Perlage steigt schnell und flüssig nach oben. Der Duft des Schaumweines wirkt sehr klar und frisch. Er erinnert an frische Zitrusfrüchte, weiße Blumen und Pfirsich. Im Mund dann sehr weich, harmonisch und dennoch lebendig frisch. Hier wiederholen sich die Aromen der Nase und münden in einem langen, mineralisch geprägten Abgang, der durch seine lebhafteste Säure extrem präzise wirkt.



Ruinart

Der Jahrgangschampagne R de Ruinart hat beispielhafte Rasse. Die reifen Früchte im Bouquet dieses ausgesuchten, jedoch kräftigen Champagners bringen den und dichten Charakter des Jahrgangs zum Ausdruck.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.