



Blanc de Blancs

Ruinart
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 79.00

Degustationsnotiz

In der Nase entfalten sich Noten von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und Brioche, während der Gaumen von einer cremigen Textur und mineralischen Eleganz geprägt ist.

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 100%
Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 92/100

Genussempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten, Sushi & Sashimi, Ziegenkäse und leichten Vorspeisen. Geniesse diesen Champagner als Aperitif oder zu einem eleganten Menü, um seine Vielseitigkeit und Finesse voll auszukosten.

Produzenten-Informationen

Der Champagne Ruinart Blanc de Blancs ist das Aushängeschild des ältesten Champagnerhauses Ruinart. Hergestellt aus 100% Chardonnay, besticht er durch seine elegante Fruchtigkeit und feine Frische – ein Champagner, der puren Genuss verspricht.