



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

Champagne RUINART Blanc de Blancs Brut

Assemblage aus 100% Chardonnay aus verschiedenen Jahrgängen. Sehr schöne hellgelbe Farbe mit ganz leichten grünlichen Reflexen. Aromen von frischen Früchten, besonders viele Steinfrüchte erwarten uns in der Nase. Darauf folgen feine blumige Noten von weissen Blüten und wessfleischigen Früchten wie hellem Pfirsich. Am Gaumen ist der Blanc de Blanc erwartungsgemäss geschmeidig und elegant. Enthält Aromen von Nektarinen und Mirabelle sowie ein schönes, lang anhaltendes Finale.



Frankreich



Champagne



Ruinart



100% Chardonnay



Méthode champenoise, erste Gärung im Edelstahltank, zweite Gärung auf der Flasche, zur Verfeinerung bis zu sechs Jahren auf der Hefe



75 cl



6er Karton

