



# Champagne Blanc de Blancs Brut Magnum

**Art. Nr.:** 16421

**Hersteller:** Ruinart, Reims

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Vinifizierung/Ausbau:** reift mindestens 24 Monate auf der Hefe

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

## **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 92

**Falstaff:** 94

**James Suckling:** 93

## **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Weichkäse

**Dessert:** Milchdessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 257.10**

## **Verkostnotiz**

Edles Goldgelb, feinste Perlage, in der Nase delikate Frucht nuances, ein Hauch Zitrus, florale Akzente von weißen Blüten, feine Mandelnoten, am Gaumen rund und harmonisch, gelbe Frucht im zarten Finale.