



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.