



## Ruinart Blanc de Blancs

Hoch eleganter und filigraner  
Champagner mit perfekter Perlage,  
einfach purer Genuß

**Winzer:** Ruinart

**Region:** Champagne

**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Méthode Champenoise

**Alkohol:** 12.0 % vol

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Schalen- und Krustentiere oder  
als purer Genuß

**0.75 l** – Bestellnummer n295000

Spectator: 92/100 Punkten

Parker: 90/100 Punkten

James Suckling: 93 Punkte

---

### Ruinart Champagne

1729 gegründet, gilt Ruinart als das älteste  
Champagnerhaus. Bei Ruinart strebt man nach  
Champagner von größtmöglicher Finesse. Deshalb spielt  
die Rebsorte Chardonnay eine entscheidende Rolle. Bei

der Hausmarke ?R? ist sie mit 40-50% vertreten, und auch  
beim Rosé hat sie mit 45% einen bedeutenden Anteil. 15  
Hektar Chardonnay-Rebstöcke an den Osthängen der  
Montagne de Reims gehören zum Firmenbesitz.