

## *(re)crafting chardonnay*

### RUINART BLANC SINGULIER ÉDITION 19: CHARDONNAY – EINZIGARTIG INTERPRETIERT



Ruinart präsentiert erstmals in Deutschland eine neue Chardonnay-Champagner-Reihe: Ruinart Blanc Singulier. Die Editionen stehen ganz im Zeichen der besonderen Auswirkungen des Klimawandels in der Champagne und bieten einen Blick in die Zukunft. Traditionelles Handwerk mit moderner Weinbereitung zu verbinden und das breite Spektrum der Champagne darzustellen – dies ist Ruinart Blanc Singulier. Veränderte Klimabedingungen und stetig steigenden Temperaturen verleihen den Chardonnay-Trauben eine intensivere, fruchtigere und würzigere Note. Kellermeister Frédéric Panaïotis und sein Team bewahrten diese einzigartigen Aromen, ohne die Frische zu verlieren. Das Jahr 2019 war ein Beispiel für die jüngsten klimatischen Umwälzungen, die auch in Frankreich deutlich zu spüren waren mit Rekordtemperaturen im Sommer durch drei intensive Hitzewellen und 23 Tage mit Temperaturen über 30 °C. Dennoch blieb die durchschnittliche Jahrestemperatur im Vergleich niedriger als im Jahr 2018 (12,1 °C gegenüber 12,8 °C). Überdurchschnittliche Regenfälle im Frühjahr folgte ein sehr trockener Sommer. Die Reben litten unter diesen Bedingungen mit der kürzesten Vegetationsperiode seit dem Jahr 2003: Nur 81 Tage vergingen zwischen Blüte und Lese, eine ganze Woche weniger als im Zehnjahresdurchschnitt.

Die Cuvée besteht zu Dreivierteln aus Weinen des Jahrgangs 2019 und zu einem Viertel aus Reserveweinen. Herkunft der Chardonnay-Trauben sind sechs verschiedene Terroirs, darunter Montagne de Reims, Côte des Blancs und Vallée du Petit Morin. Ergänzt werden sie durch die Ruinart Blanc Singulier Perpetual Reserve mit Weinen des Jahrgangs 2016, 2017 und 2018.

#### Kontakt

Valerie Wörner, [vwoerner@moethennessy.com](mailto:vwoerner@moethennessy.com), Mobil: +49 151 23 12 54 46



«Das Jahr 2019 war geprägt von Rekordtemperaturen. Ruinart Blanc Singulier Édition 19 offenbart diese aromatischen Variationen und zeugt vom veränderten Klima in der Champagne.»

FREDERIC PANAIOTIS  
Kellermeister, Maison Ruinart

Der Blanc Singulier Édition 19 präsentiert sich in einem leuchtenden Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich saftige Aromen von weißem Obst wie Nektarinen und Nashi-Birnen, begleitet von frischen Zitrusnoten und einem floralen Hauch. Am Gaumen zeigt sich diese Cuvée präzise und köstlich, mit einer einhüllenden Textur und vielschichtigem Aromenspektrum mit weißem Obst, Zitrusfrüchte und florale Nuancen. Der Abgang ist leicht bitter mit einer erfrischenden Pomelo-Note.

Ruinart Blanc Singulier Édition 19 gibt es ab sofort in feinen Restaurants in ganz Deutschland, nicht im Einzelhandel.

Ruinart empfiehlt [massvoll-geniessen.de](https://massvoll-geniessen.de)

+++

Bildmaterial unter: <https://tip.de/BlancSingulier>

#### Kontakt

Valerie Wörner, [vwoerner@moethennessy.com](mailto:vwoerner@moethennessy.com), Mobil: +49 151 23 12 54 46