

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006 & Dom Ruinart Rosé 2004

Der Benediktinermönch Dom Thierry Ruinart wurde im Jahr 1657 in Reims geboren. Inspiriert durch Dom Thierry Ruinarts Visionen und Weltanschauung gründete sein Neffe Nicolas im Jahr 1729 das Maison Ruinart. Als Ode an die Chardonnay-Traube und an Dom Ruinart entstand im Jahre 1959 erstmals ein Dom Ruinart Blanc de Blancs. Bald darauf, im Jahr 1966, entstand der erste Dom Ruinart Rosé. Seither ist Dom Ruinart das Aushängeschild des Champagnerhauses.

In diesem Jahr präsentiert das Champagnerhaus den Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006 sowie den Dom Ruinart Rosé 2004.

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2006

Eine Cuvée voller Spannung, deren Mousse Aromen voller Frische zutage bringt. Feine Noten frischer Blumen geben diesem Wein eine außergewöhnliche Feinsinnigkeit, ein wahres Statement. Der Jahrgang 2006 steht für eine zarte, elegant-luftige Balance. Dom Ruinart 2006 wird ausschließlich aus Chardonnay Grand Cru Trauben gewonnen: 63% aus der Côte des Blancs (hauptsächlich Chouilly, Le Mesnil und Avize) und 37% von den Nordhängen der Montagne de Reims (hauptsächlich Sillery und Puisieulx). Diese vollkommene Zusammenstellung beschert dem Jahrgang seine leichte und delikate Struktur. In der Nase präsentiert der Wein elegante, subtile Noten frischer Früchte gepaart mit blumigen Noten: Zitrone (die süße Art), Steinfrüchte (Nektarine und Mirabelle), sowie reife "weiße" Noten wie Maiglöckchen und Lindenblüte. Die Nase entwickelt weitere frische, florale Aromen, gespickt mit "grünen", würzigen Anklängen. Am Gaumen finden sich diese sehr frischen Aromen wieder, ergänzt um Toast- und Brioche-Aromen, die den typischen Dom Ruinart Stil auszeichnen. Der Jahrgang 2006 besticht durch seine zarte, elegant-luftige Balance sowie seine natürliche Süße, die durch eine besonders niedrige Dosage herausgearbeitet wird. Der Abgang zeichnet sich durch wunderbar zitrische Noten und eine seidige, erfrischende Säure aus.



DOM RUINART ROSÉ 2004

Dom Ruinart Rosé 2004 vereint in sich eine Balance, die eigentlich unmöglich erscheint: Temperament und seidige Textur einerseits, feingliedrige Aromastuktur andererseits. Dom Ruinart Rosé war immer schon eine einzigartige Cuvée. Durch seine 81% Chardonnay sowie 19% zu Rotwein verarbeitetem Pinot Noir, hat er den Charakter eines "Blanc de Blancs Rosé". Lassen Sie sich nicht von dem hohen Anteil des roten Weins verleiten zu denken der Wein habe eine dunkle Farbe. Der Kellermeister vinifiziert den Pinot Noir nicht um Tannine zu gewinnen, sondern Aroma. Dom Ruinart Rosé ist zweifelsohne einer der delikatesten, aromatischsten Rosé-Champagner. Dieser Wein zeichnet sich durch eine hohe Mineralität verbunden mit rauchigen Noten aus. Orientalische Gewürznoten, wilde Seerose und ein Hauch von getrockneten Rosenblüten findet man in der Nase und am Gaumen. Dom Ruinart Rosé 2004 setzt die Tradition großer Jahrgänge fort, wie zuletzt die unvergleichlichen 1998 und 2002, sowie all die Jahrgänge davor. Dieser Jahrgangschampagner überrascht mit seinen intensiven und komplexen Primäraromen. Die Cuvée wird zu 81% aus Chardonnay Grand Cru Trauben gewonnen, wovon 69% von der Côte des Blancs stammen (Avize, Cramant, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger) und 37% von den Nordhängen der Montagne de Reims (Puisieulx und Sillery). Hinzu kommen 19% Pinot Noir aus Sillery, als Rotwein angebaut.



Der Dom Ruinart Rosé für 265 Euro (UVP) und der Dom Ruinart Blanc de Blancs für 187 Euro (UVP) sind ab sofort in ausgewählten Kauf- und Warenhäusern erhältlich.

Kontakt:

Alexa Agnelli | alexa.agnelli@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-140
Vivien Nijhuis | vnijhuis@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-141