

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007

Eine Hommage an den Ruinart-Geschmack



Dom Ruinart Blanc de Blancs wurde Dom Thierry Ruinart gewidmet, dessen visionäre Gedanken zur Gründung des Champagnerhauses führten. Dieser erlesene Wein bietet mit dem ultimativen Ausdruck edelster Chardonnay Grands Crus ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

2007 ist ein außergewöhnlicher Jahrgang und einer der wenigen in der Champagne, bei welchem die Ernte bereits im August begann. Nach einem sonnigen und sehr warmen Frühling brachten die Monate Juni, Juli und August eher trübes Wetter und starke Regenfälle. Und doch konnten diese kühlen Temperaturen der frühen und schnellen Reifung der Trauben nichts entgegensetzen. Die Assemblage besteht zu 100% aus Chardonnay Grand Cru Trauben: 75% aus der Côte des Blancs und 25% aus den nördlichen Hängen der Montagne de Reims.

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 hat eine leuchtende und intensive Goldfarbe mit schillernden grünen Reflexen. In der Nase präsentieren sich zu Anfang starke Kreidenoten, dann mischen sich Feuerstein- und Austernschalen-Noten mit den rauchigen Aromen von blondem Tabak. Es setzen sich Frühlingsnoten mit leichten Aromen von Linden, Akazien, extrem frischen gelben und grünen Zitrusfrüchten (Limette) und grünen Früchten (Pflaume) fort. Die feinen Noten von Feigenblättern, Lakritze und feinem chinesischem Tee verstärken die Komplexität seines aromatischen Bouquets. Am Gaumen zeigt sich schnell eine aufregende, steinige Lebendigkeit und eine tiefe Intensität, die durch Noten von grüner Zitrusfrucht und Grapefruit strukturiert wird. Das saftige und mineralische Ende ist mit einem eleganten Geschmack umrahmt. Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 ist ein dynamischer, geformter Wein, der die volle Reinheit der feinen Chardonnay Traube ausdrückt.

Der dynamische Charakter verbunden mit der für Ruinart charakteristischen Frische ermöglichen eine Vielzahl an Food-Pairings: Als Vorspeise ein Carpaccio von Jakobsmuscheln Millefeuille und Rettich mit einer Marinade aus Bio-Olivenöl und grüner Zitrusfrüchte sind eine wunderbare Begleitung. Die Eleganz und Textur vom Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 passt zudem perfekt zu gedünstetem Kabeljau.

Der Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 ist für 245 Euro (UVP) ab sofort auf www.clos19.com erhältlich.

Kontakt: