



# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

## RUINART PRÄSENTIERT: DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2009

Das Champagnerhaus Ruinart freut sich, den *Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009* vorstellen zu dürfen. Mit dem Dom Ruinart krönt die Maison die besten Ernten und zelebriert den Chardonnay, die Signatur des Hauses.

Erstmalig wurde der edle Jahrgangswein 1959 als Millésime präsentiert. Seitdem wurde er lediglich 26 Mal produziert, da nur in herausragenden Jahren ein Dom Ruinart kreiert wird. Der Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009 folgt auf die letzte Assemblage im Jahr 2007 und markiert das 50. Jubiläum der Cuvées.



2009 wird in der Champagne oft als „goldenes“ Jahr bezeichnet, da die Ernte von einem idealen Sommerklima geprägt wurde und somit die Trauben perfekt reifen ließ. Während die erste Jahreshälfte mit einer stürmischen Blütezeit, geprägt von Winden, Hagel, starken Niederschlägen und Kälteeinbrüchen noch alles andere als vielversprechend aussah, folgte das langersehnte Sommerwetter, welches bis September anhielt und eine gleichmäßige Reifung unter optimalen Bedingungen ermöglichte. Abgesehen von den warmen und sonnigen Tagen waren diese im Vergleich zu den Vorjahren besonders trocken. Nicht zuletzt diese günstigen Bedingungen ermöglichten es den Trauben, eine optimale Reife zu erreichen.

Nun macht der Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009 nach zehn Jahren Reifung in den Tiefen der Ruinart-Keller mit einer intensiven goldenen Farbe, die durch einen Hauch von Mandelgrün akzentuiert wird, dem besonderen Jahr alle Ehre.

Der Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009 vereint Fülle und Lebendigkeit. Noten von knackigen Früchten gemischt mit einem Hauch von weißen Blüten und frischem Marzipan charakterisieren diesen komplexen, schmackhaften und eleganten Jahrgang. Die seidige Säure, die Frische von Steinobst und seine erstaunliche Saftigkeit verzaubern den Gaumen. Schließlich ist der Abgang subtil und lang.

Die sonnengeküssten Aromen und die intensive Frische dieses Jahrgangs bieten zahlreiche Food Pairing-Möglichkeiten: von Jakobsmuscheln, Wolfsbarschfilet über Burrata-Risotto bis hin zum Perlhuhn.

### **Zusammensetzung:**

100% Chardonnay ausschliesslich aus Grands Crus, davon:  
82% aus der Côte des Blancs (Cramant, Avize, Chouilly & Le Mesnil-sur-Oger)  
18% von der Nordseite der Montagne de Reims (Sillery)

Der Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009 ist ab sofort zum Preis von 213€ (UVP) auf [Clos19.com](https://www.clos19.com) erhältlich.

### **Kontakt**

Alexa Agnelli, [alexa.agnelli@moethennessy.com](mailto:alexa.agnelli@moethennessy.com), Tel: +49 (0) 89 99421-140  
Tatjana Steininger, [tsteininger@moethennessy.com](mailto:tsteininger@moethennessy.com), Tel: +49 (0) 89 99421-141