

Bouvet-Ladubay, Cuvée Saphir Blanc Brut

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO010112

Verführung. Sinnlichkeit. Prickeln im Bauch...

Fein ausbalancierte, frische, harmonische Cuvée aus 95% Chenin blanc und 5% Chardonnay, glänzende Goldfarbe mit grünen Reflexen, feine, lang anhaltende Perlage, fruchtige Nase, dezent-elegante Aromen von hellen Früchten, Mandeln, Akazien und weißen Blumen, Sieger zahlreicher Degustationen! Dieser Beau schmiegt sich cremig am Gaumen an und besticht zugleich mit seinem anregenden Prickeln, das eingebettet ist in eine saftige Fruchtfülle von reifen Quitten, Pfirsich und Honigmelone. Unser meistverkaufter Crémant unseres begnadeten Spezialisten für edle Schaumweine von der Loire: Fast unglaubliches Preis-Genussverhältnis! Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005 urteilt: „Genialer Stoff. Nicht nur der perfekte Apéritif, sondern auch vortrefflicher Begleiter zu den klassischen Häppchen wie Crevetten Cocktail, Lachshäppchen und Parma Schinken mit Honigmelone. Cocktail, Lachshäppchen und Parma Schinken



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	27 mg/l
Restzucker	12.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	115 mg/l
Gesamtsäure	3.5 g/l	Analysedatum	02.12.2014



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333