

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



„Bellevue“, Savennières blanc

Region: Loire
Erzeuger: Domaine Patrick Baudouin - Anjou
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Chenin Blanc
Bestell-Nr.: FLO050616

Savennières „Bellevue“: mit diesem Wein ist der (innerfranzösische) Kult um Patrick Baudouin, der erst 1990 das Handwerk als Winzer aufnahm, fest verbunden. Savennières liefert wohl die bekanntesten trockenen Weißweine vom rechten Ufer der Loire.

Der „Bellevue“ stammt mittlerweile aus einer einzigen Parzelle, die mit dem Pferd bewirtschaftet wird, bis vor kurzem wurde er noch um Traubenmaterial von außerhalb der Schieferlage ergänzt. Doch nun haben die 2009 gepflanzten Reben ihr nötiges Alter erreicht. Eine Besonderheit und Stärke des Weines ist seine für Savennières ungewöhnliche Leichtigkeit, ohne jedoch auch nur einen Hauch seiner Aromenintensität zu verlieren. Baudouin schafft es stets, dass seine Weine im Alkoholgehalt eher niedriger als die vieler seiner Kollegen ausfallen.

Anders als alle Weine des Hauses sieht dieser reinsortige Chenin Blanc neben gebrauchten französischen Burgunderfässern auch einen kleinen Anteil neuerer Demi-Muids (600L-Fässer). Und die verträgt dieser kräftige Chenin Blanc auch enorm gut. Es duftet nach weißen Blüten, kandierter Zitronenschale, einem Hauch nasser Wolle und reifer Blutorange und etwas Bienenwachs. Man spürt schon in der Nase, dass dies ein kraftvollerer Weißwein ist, mit enormem Gehalt. Am Gaumen aber gesellt sich die für Baudouins Weine so typische vibrierende Säure hinzu, die diesem Wein all seine Frische gibt und ihn so grandios animierend macht. Ein Wein für absolute Loire-Liebhaber, der leider nur in homöopathischen Mengen produziert wird und bisher seinen Weg nur zu wachsamem Loire-Enthusiasten gefunden hat. Wir sind froh und stolz, dass Baudouin uns eine kleine Menge dieses wunderschönen Weins für unsere Kunden zugeteilt hat, doch müssen wir bereits heute sagen, dass es den „Bellevue 2017“ leider nicht geben wird, denn die Reben wurden vorletztes Jahr massiv von den Spätfrösten im April getroffen und haben erst 2018 wieder Ertrag geliefert.

Unser Tipp zur Speisenbegleitung: Dieser kräftige Savennières ist ein idealer Begleiter von Fischgerichten, die auf Butter- oder Sahnebasis zubereitet werden oder auch ein exzellenter Wein für Kalbsfilet mit Morcheln, Bresse- Huhn mit Champignons und allen üppigeren Speisen, die durch einen strukturierten, aber erfrischenden Wein mehr Lebendigkeit erfahren.



Kontrollstelle: FR-BIO-01