



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

## **Saumur Extra Brut Blanc Zéro Dosage**

Region: Loire  
Erzeuger: Maison Bouvet-Ladubay - Saumur  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorten: Chardonnay, Chenin Blanc  
Bestell-Nr.: FLO010414

*Schon der Duft lässt Freude auf den ersten Schluck aufkommen. Weinig riecht es, nach Honig und Melone, aber auch nach Aprikosen und nach Quitten. Auf der Zunge ist augenblicklich Zirkus angesagt, weil der Cremant frisch, belebend und leicht salzig sich auf ihr austobt. Knackig-frisch, mineralisch, frech, verspielt und knochentrocken zieht er durch den Mund. Etwas Nuss im Hintergrund, weiter vorne ein ganz zarter Holzton, oben drauf Brioche sowie ein Tick Zitrone. Als Topping eine Ahnung von frischen Austern. Herrlich! Champagner-Ersatz, wie er Spaß macht. Die Perlage fein und elegant, fast leise. Dafür umso flotter und rassiger im Auftritt auf der Zunge. Da zieht der Saumur Extra Brut Zéro Dosage wie ein Strich darüber, weicht keinen Millimeter ab und sorgt, trotz seiner Klarheit, mit edler Cremigkeit für Staunen. Wie schon in der Nase aufgefallen, besticht dieser Top-Cremant auch im Mund mit einer „Weinigkeit“, die man heute nur mehr selten findet. Die Messerspitze Salz, die sich am Ende wieder von ihren frechsten Seite zeigt, setzt diesem edlen Tropfen noch die Krone auf. Ganz viel Schaumwein für richtig kleines Geld. Persönliche Empfehlung.*

