

Cuvée Saphir Blanc Brut

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO010117

Der Saphir unter den Crémants glänzt mit einem brillantem Preis-Genuss-Verhältnis

90 Punkte und 3. Platz im großen Falstaff-Cremant-Test! Es ist immer wieder erstaunlich, ja begeisternd, was Bouvet-Ladubay, das berühmteste aller Loire-Crémant-Häuser, Jahr für Jahr in die Flaschen bringt. Ein Beispiel dafür ist der 2017er Bouvet-Ladubay Saphir Saumur Brut. Die Cuvée aus rund 94 % Chenin Blanc und einer kleinen, als Katalysator dienenden Menge Chardonnay stammt aus der Appellation Saumur Brut. Saumur gehört neben Anjou und Vouvray zu den drei wichtigsten Anbaugebieten für Chenin Blanc. Der Vorteil dieser gegenüber den anderen beiden Appellationen ist der hohe Kalkanteil im Boden, der dem Chenin besonders viel Kraft, Säure und Mineralik verleiht. Das ist natürlich entscheidend bei der Vinifikation guter Schaumweine. Der Saphir 2017 stammt aus einem Jahrgang, bei dem der Frost im Frühjahr weite Teile der Weinberge in Anjou und Saumur getroffen hat. Die nicht betroffenen Rebstöcke aber lieferten dank des warmen, trockenen Sommers und des kühleren Herbstes reife und doch säurebetonte Trauben. Daraus ist ein Schaumwein entstanden, der zwischen hellem Goldgelb und leichtem Grün schwankt. Die Nase erinnert in ihrer Frucht an eine Melange aus grünen und gelben Äpfeln, Birnen und Quitten mit ein wenig Aprikose, Grapefruit und einer Kopfnote aus Akazien- und Orangenblüten. Im Untergrund macht sich der Kalkstein mit kühlen Noten bemerkbar. Am Gaumen bietet der Crémant de Saumur zusätzlich ein feine, fast nebenbei einfließende Honignote und einen Hauch Wachs, wie es typisch ist für Chenin Blanc. Der Saphir 2017 besitzt Kraft und eine geradezu sinnlich anschmiegsame Eleganz in seiner feinen Perlage. Dass dabei die Frische nicht zu kurz kommt, ist garantiert. Die Säure ist lebendig und klar, ja rassig und druckvoll. Der beliebteste Crémant unseres Sortiments ist auch mit dem 2017er Jahrgang wieder ein echter Charmeur und besticht erneut mit einem kaum zu



Trinkempfehlung: Ein Crémant für den sofortigen Genuss, der seine Klasse aber sicher bis 2022 hält.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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

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