

„Saphir“ Blanc Brut

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO010118

92 Punkte – PARKER! Trinkt man nicht tröpfchenweise, sondern in großen Genießerschlucken

Goldmedaille für den aktuellen Jahrgang beim großen „Summer Tasting“ 2021 von MUNDUS VINI Ein Crémant vom Könnner-Erzeuger von der Loire: Die Cuvée, hergestellt nach traditioneller Methode, besteht hauptsächlich aus Chenin Blanc und einem winzigen Anteil Chardonnay. Der Vintage-Brut duftet nach weißem Pfirsich und wie Akazie Bienen anlockt, stecken wir immer wieder unsere Nase für diesen Duft ins Glas, aus dem zudem ein Löffelchen Honig, eine Prise Haselnuss und weißer Blumenduft aufsteigt. Am Gaumen geht es rund und saftig zu, das moussiert ungemein elegant und ausgewogen. Fruchtsuße umspielt die Zungenspitze, vom vollem Mundgefühl geht es nahtlos über in einen rassigen, dezent zitrusfrischen Abgang. Eine besondere Gelegenheit braucht es für diesen bei Ihnen, werte Kunden, ungemein beliebten Sprudler nicht. Der macht sich perfekt zum Apéritif, zu leichten Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten – und Austern. Und für alles Muschelartige der Tipp vom Fischhändler Ihres Vertrauens: Lange auf dem – natürlich topfrischen – Schalentier kauen, bis der salzig-mineralische Geschmack den Mund ausfüllt und dann einen Schluck vom Saphir nehmen – ein faszinierendes Geschmackserlebnis! Wem rohe Austern too much sind, pochiert sie oder gratiniert sie als „Oysters Rockefeller“. Nicht umsonst sprechen die Crémant-Experten von Bouvet-Ladubay beim „Saphir“ von einem



Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2023 und gerne ein Weißweinglas benutzen.

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

