

„Saphir“ Saumur Brut, blanc

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO010119

Saphir aus dem Hause Bouvet-Ladubay schafft es spielend, die Lebensgeister zu wecken

Es gibt wohl nur eine Region in Frankreich, die der Champagne mit ihren Schaumweinen von Weltruf Konkurrenz bieten kann: die Loire mit ihren schwungvollen Crémants. Unangefochtener Taktgeber in der dortigen Prickel-Branche ist die schon 1851 gegründete Weinkellerei Bouvet-Ladubay, deren handwerklich erzeugten Schaumweine in einem acht Kilometer langen, in den Tuffstein gehauenen Tunnelsystem in einem Vorort von Saumur reifen. Bouvet-Ladubay machte sich auch einen Namen als erster Exporteur von Saumur Brut, einer längst etablierten Marke. Anders als die exquisiten Champagner sind Crémants von der Loire für alle erschwinglich: Sie sind, wenn man so will, ein Luxus für jeden Tag und zu jedem Anlass. „Saphir“, eine Cuvée aus hauptsächlich Chenin Blanc und einem kleinen Anteil Chardonnay, wird nach traditioneller Methode hergestellt und funkelt zart goldfarben mit grünlichen Reflexen im Glas. Die Perlage ist fein und hält lange an, im fruchtigen und frischen Duft zeigen sich weiße Blüten, Apfelblüten, Apfel, weißer Pfirsich und Zitrusfrucht wie Pomelo, begleitet von frischem Hefegebäck, leicht gerösteter Haselnuss und auch Akazienhonig. Im Mund mit frischer, präsenter Säure, die den Gaumen in Bewegung bringt, saftig, animierend und auch mit fruchtigem Schmelz von gelber Frucht, Mirabelle und Stachelbeere. Brut, aber nicht am unteren Level von trocken, gut balanciert und ausgewogen. Feines, elegantes Mousseux, im Finish mit süßer Frucht, Apfel, Aprikose und kandierter Zitronenschale. Linear gebaut, mit Zug und einer



besonderen Bestimmung: die Lebensgeister zu wecken und für gute Laune zu sorgen.

Trinkempfehlung: Sicher bis 2023.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	18 mg/l
Restzucker	9.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	108 mg/l
Gesamtsäure	6.5 g/l	Analysedatum	21.12.2021

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