BOUVET-LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Bouvet Ladubay

Frankreich Loire

Saphir Saumur AOP 2020 Bouvet-Ladubay

Weingut

Die Loire gilt als der Garten Frankreichs, und wer schon mal mit dem Fahrrad die wunderschönen Parks der grandiosen Loire-Schlösser durchfahren hat, wird dem nicht widersprechen. Ein kleines Schloß ist die Edelkellerei Bouvet Ladubay. In ihren tief in die Erde gegrabenen Kellern reifen die herrlichsten prickelnden Tropfen, die in Frankreich außerhalb der Champagne erzeugt werden. In Herstellungsweise und Stil dem Champagner sehr ähnlich, unterscheiden sich die Schaumweine von Bouvet Ladubay doch durch ihre beschwingte Leichtigkeit - und durch den halben Preis! Dass die Qualiät mindestens genauso gut ist wie viele Spitzen-Champagner, zeigt Bouvet Ladubay immer wieder auf vielen internationalen Verkostungen. Grundlage dafür sind ausgezeichnete Lagen auf kreidehaltigen Böden, die hauptsächlich mit Chardonnay und Chenin blanc bepflanzt sind. Im Keller selbst herrscht eine fruchtbare Allianz zwischen modernster Technik und gelassener Tradition, die den Schaumweinen die nötige Zeit zur Reife gibt.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	AOP
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.90 g/l
Säure:	8.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Loire
Rebsorten:	Chenin Blanc, Chardonnay

Vinifizierung

Temperaturkontrollierte Vergärung, zweite Gärung auf der Feinhefe in der Flasche

Sensorik

Hell-Gelb leuchtend, Weinbergspfirsich, Heublumen und Quitten in der Nase, etwas Minze und zarte Tabaknoten, herrlich weinig-frisch und elegant

Passt gut zu

Aperitif, Meeresfrüchteplatte, Austern mit Kaviar

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Saphir Saumur Brut AOP ist etwas ganz Besonderes. Sein wunderbar weiniger Charakter verleiht ihm eine hohe Eleganz, bei gleichzeitiger fruchtigen Frische. In der Nase wie eine frisch gesenste Bergwiese, mineralisch im Nachhall mit feinster Perlage. Da müssen sich so manche Champagner sehr strecken, um mit zu halten. Unser Geheimtipp unter den französischen Schaumweinen.