



THE CLUB



Wein	Bouvet Saphir
Weingut	Bouvet Ladubay
Herkunft	Frankreich, Val de Loire
Rebsorte	Chardonnay, Chenin Blanc
Alkoholgehalt	12.5 %
Jahrgang	2020
Ausbau	Flaschengärung
Nuancen	Akazie, weißer Pfirsich, Zitrus
Preisbereich	12,00 – 15,00 €

BeMerkenwerte Fakten...

Die **Maison Bouvet Ladubay** wurde 1851 von **Étienne Bouvet** gegründet. Sagenhaft vor allem der Keller, der ganze 8 km misst. Der große Schritt nach vorne gelang dem Weingut, als es schließlich an die Tattinger-Gruppe verkauft wurde. So fiel es **Patrice Monmousseau** in die Hände. Der passionierte Oenologe genoss absolutes Vertrauen von Claude Tattiger und konnte die Vinifizierung der hochwertigen Crémants nach seinen besonderen Idealen fortführen. Stets traditionsbewusst und nun in der Lage, die neusten Weinbautechnologien zu verwenden, geriet die Geschichte des Hauses so nie in Vergessenheit.

Food and Wine

Außerordentlich balancier, mit einem leichten Schmelz und einer feinen Perlage ist der Bouvet Saphir ein Crémant für jeden Anlass. Egal ob morgens oder abends, ob als Aperitif oder als krönender Abschluss, an Gelegenheiten zum Genießen mangelt es jedenfalls nicht. Wir empfehlen als Begleitung Muscheln in Weißweinsauce mit Knoblauch und zerlassender Butter.

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#kiezundko**

