Saumur Blanc »Louis« (Bio) Brut

Louis de Grenelle

Saumur ist ohne Frage der »rising star« der Loire. Aus Saumur kommen erstklassige Schaumweine, die den Ruf der Appellation schon vor hundert Jahren um die Welt trugen. Heute ist dort das Schaumwein-Business in der Hand von Großbetrieben, doch das Haus »Louis de Grenelle« hält die Fahne als kleiner Familienbetrieb hoch mit den vielleicht charaktervollsten Schaumweinen, die in Saumur produziert werden. Das ist das Verdienst von Kellermeister Guillaume Poitevin, der den Betrieb Schritt für Schritt auf biologische Bewirtschaftung umstellt und es schafft, jeder einzelnen Cuvée des Hauses ein ureigenes Profil zu verleihen.
Hier sein biologischer Saumur Brut »Louis«. Ein mit potenter Strahlkraft ans Werk gehender, quirlig trockener Bio-Crémant mit salziger Frische an den Zungenrändern und ultrafeiner Perlung. 24 Monate auf der Hefe der Flaschengärung gereift. Ein Crémant rarer Extraklasse aus 100% Chenin Blanc, der großen weißen Rebsorte Saumurs, die ihm ein so reichhaltiges wie großzügiges Bukett verleiht. Seine leicht grünlichen Reflexe wirken überaus animierend. Reintönig kristallin und mundwässernd frisch duftet er aus dem Glas, wie ein glasklarer Gebirgsbach oder ein stürmischer Tag am Meer mit dem Duft der Gischt. Am Gaumen trocken und angenehm hefig herb, setzt er nachhaltig »typisch französische« Glanzlichter. Bei aller Frische gibt sich »Louis« aber auch versöhnlich rund und weinig am Gaumen, festlich elegant und wohltuend belebend im feinperligen Spiel.
Ein gastronomischer Begleiter, der alles mitmacht, außer Süße im Essen. Ein seinen Preis mehr als werter Star in unserem Programm.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 2,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: SO2 Gesamt 60 mg/l | keine önologischen »Korrekturen« im Grundwein
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,11

0,75l
FBUCR1121

K&U
www.weinhalle.de