

## FRÉDÉRIC SAVART L`Ouverture (deg.23) Brut 1er Cru AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Frédéric Savart</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter Blanc de Noir, gekeltert zu 100% aus Pinot Noir Trauben. Fruchtig-würzig, mit Aromen von roten Beeren, etwas Kirsche, reifem Apfel und dezent floralen, aber auch nussigen Noten, unterlegt mit fein kalkiger Mineralität und sanften Hefe Tönen. Pinot-typische Weinigkeit am Gaumen, in die Tiefe gehend, dabei frisch, mit gutem Zug, Druck und toller Länge.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar um den Tag ausklingen und den Abend einläuten zu lassen, mit ein paar Tapas dazu. Tolle Kombination mit gegrillter Wassermelone und mariniertem Saibling, oder zu Randen Carpaccio mit Burrata und gerösteten Pinienkernen.

### **Produzent**

---

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. Dieser hatte in seiner Jugend jedoch erst ganz andere Pläne, war er doch ein talentierter Fußballer, mit einem Juniorenvertrag bei Stade de Reims und als Sportler trank er bis zu seinem 19. Lebensjahr noch nicht einmal Alkohol. Als ihm jedoch ein Transfer zu einem anderen Club angeboten wurde, schlug er der Liebe wegen aus und kehrte zurück in den Betrieb zu seinem Vater. Anfangs wurde zunächst auch noch in der Genossenschaft gekeltert. 2013 wurden dann eine eigene Cuvée und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter der Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in der Winzer-Champagner-Szene - herangewachsen! Den Fokus setzt er dabei auf das Terroir, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich.

Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - "vins identitaires" wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung von Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereithalten.