



Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Herausragende Qualität von der Loire

Beschreibung:

In den Uferregionen der unteren Loire liegt das Städtchen Saumur, das über 27'000 Einwohner beheimatet. Ganz in der Nähe erstrecken sich die Rebflächen des Weingutes Bouvet Ladubay, das zu den bedeutendsten Schaumweinherstellern Frankreichs gehört. Die beiden bevorzugten Rebsorten des Weingutes sind Chardonnay und Chenin Blanc. Den Traubensaft erhält der Hersteller von 100 unterschiedlichen Weinbauern, die ihre Trauben nach strengen Richtlinien pressen und verarbeiten.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit feinem Mousseux. Im Duft und am Gaumen feine Briochenoten, Blüten, Zitrusfrüchte, zarte Nussaromen mit einer intensiven, cremig-saftigen Struktur. Neben seiner Intensität aus dem Chenin Blanc zeigt er sich zu jedem Zeitpunkt animierend und frisch, den nächsten Schluck fordernd. Herrlicher, langanhaltender Abgang.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Saumur
Produzent:	Bouvet-Ladubay
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chenin Blanc, Chardonnay
Artikelnummer:	1831822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trésor Blanc

Saumur AOC Brut
Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Chenin Blanc, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.