



## 2016 Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Die bewährte Qualität von Bouvet-Ladubay

**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:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Loire

**Subregion:** Saumur

**Produzent:** Bouvet Ladubay

**Bewertung(en):** Falstaff 89/100

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

**Rebsorte(n):** 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1831816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Trésor Blanc**

Saumur AOC Brut  
Bouvet-Ladubay

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 89/100  
**Rebsorte(n):** 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay  
**Trinkreife:** Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren