



## 2017 Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Die bewährte Qualität von Bouvet-Ladubay

### Beschreibung:

In den Uferregionen der unteren Loire liegt das Städtchen Samur, 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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Subregion:</b>	Saumur
<b>Produzent:</b>	Bouvet Ladubay
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Falstaff 91/100
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Chenin Blanc, Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1831817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Trésor Blanc**

Saumur AOC Brut  
Bouvet-Ladubay

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Falstaff 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Chenin Blanc, Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren