



2015 Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Die bewährte Qualität von Bouvet-Ladubay

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit feinem Mousseux. Im Duft und am Gaumen feine Bröchenoten, 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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Subregion:	Saumur
Produzent:	Bouvet Ladubay
Bewertung(en):	Parker 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Falstaff 93/100
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	1831815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trésor Blanc

Saumur AOC Brut
Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren