



2015 Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Die bewährte Qualität von Bouvet-Ladubay

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Loira

Sottoregione: Saumur

Produttore: Bouvet Ladubay

Valutazioni: Parker 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Falstaff 93/100

Vinificazione: 9 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Jetzt trinkreif

Varietà d'uva: 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay

Numero di articolo: 1831815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Trésor Blanc

Saumur AOC Brut
Bouvet-Ladubay

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren