



Cuvée Trésor

Bouvet-Ladubay



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 50006 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Loire |
| Rebsorte | Chenin Blanc (80%), Chardonnay (20%) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Saumur |
| Geschmack | brut |
| Trinktemperatur | 6 - 8 °C |
| Ausbau | Spezielle Selektion der Traubenlieferanten, Ausbau in Seguin-Moreau Barriques aus dem Wald von Tronçais, 24 Monate Hefe. |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Zartes Gelb, das Bouquet erinnert an Zedernholz, nussig, würzig, aber auch frische Nuancen betören die Nase, die hefrigen Grundtöne werden am Gaumen von filigraneren Aromen nach Vanille, Zitrus und grünem Apfel überlagert. |
| Empfehlung | Apéritif, gegrillter Fisch, Obstkuchen |
| Über den Winzer | Als Etienne Bouvet 1851 sein gleichnamiges Sekthaus im malerischen Dorf Saint-Hilaire-Saint-Floret direkt an der Loire, nur einen kurzen Katzensprung von Saumur entfernt, gründete, konnte er wohl nicht ahnen, dass er damit eine historische Leistung für die Entwicklung von Brut-Weinen an der Loire einleiten sollte. Feinste Crémants werden dort auch heute noch aufwändig nach der traditionellen Methode produziert, die so klangvolle Namen wie Trésor und Saphir tragen. In den vergangenen Jahren wurden sie mit mehr als 400 Auszeichnungen international geehrt und sind weltweit begehrt. Für Bouvet-Ladubay ist der Wein eine "lebendige" Kunst, die mit Verstand verarbeitet werden muss und in der zudem die Tradition einer langen Erfahrung mit Know-how und modernster Technik verbunden wird. |