

Cuvée Trésor Blanc Brut

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO010215

1. Platz: Schaumwein des Jahres (Weinwirtschaft, Flaschengärung Frankreich)

Bouvet-Ladubays Trésor feiert Triumphe! 6 x Schaumwein des Jahres Frankreich in der WEINWIRTSCHAFT, Coup de Coeur vom Guide Hachette, konstant hohe Parker-Punkte! Hier zitieren wir Ihnen gerne eine begeisterte Laudatio von Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres: „Einen überschäumend guten Schaumwein, der weltweit keine Konkurrenz zu fürchten hat, zu diesem absoluten Sensationspreis: Unmöglich, meinen Sie? Dann sollten Sie unbedingt einmal diese klassische Prestigecuvée aus den besten Chenin- (80%) und Chardonnaytrauben exklusiver Lagen probieren. Welche Finesse und Rasse, welch feines Perlenspiel, welch ausdrucksvolles Bouquet (Quitten, reife gelbe Früchte, dezente Röstnoten, ofenwarmes Brioche) kennzeichnen diesen mittlerweile unter Kennern legendären Schaumwein. Er wurde in neuen Barriques vergoren und hat in etlichen Blindverkostungen große Namen souverän auf die Plätze verwiesen. Doch vergleichen Sie doch selbst zu Hause und lassen Sie sich in genussreichen Stunden von diesem Prachtexemplar eines Weltklasse-Schaumweines verzaubern. Der Trésor Blanc tänzelt förmlich auf der Zunge sowie am Gaumen und hat die Attribute eines Grand Cru: Feinheit, Leichtigkeit und Ausgewogenheit. Eine sinnlich-verführerische Alternative mit einer feinen Säurestruktur und dem gewissen Frischekick! Die salzige und anregende Mineralität im Nachhall lassen ihn zum perfekten Apéritif werden, aber er begleitet auch feine Gerichte mit Muscheln, Krustentieren und Meeresfisch vortrefflich. Mit diesem Schaumwein wird jeder Tag



zum Feiertag. Denn jede Flasche macht Lust auf mehr! Der FALSTAFF schwärmt ebenfalls: „Sehr feines, gut anhaltendes Mousseux. Leckere gelbe Tropenfrucht, feiner Blütenhonig, ein Hauch von Biskuit, attraktives Bukett. Stoffig, seidige Textur, gelbe Birnenfrucht, finessenreicher Säurebogen, elegant und lange anhaltend, salziger Touch im Abgang, ein toller Speisenbegleiter.“

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	20 mg/l
Restzucker	10.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	82 mg/l
Gesamtsäure	6.6 g/l	Analysedatum	05.05.2017

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333