

Cuvée Trésor Blanc Brut

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO010216

1. Platz: Top 100, Kategorie „Klassische Flaschengärung, Frankreich“ (Weinwirtschaft, Jan. 2020)

Bouvet-Ladubays Trésor feiert Triumphe! 9 x Schaumwein des Jahres Frankreich in der WEINWIRTSCHAFT „Kaum eine Diskussion entfacht sich, wenn es um die Frage des erfolgreichsten französischen Flaschengärproduzenten außerhalb der Champagne geht. Bouvet-Ladubay ist in allen Segmenten des Fachhandels bestens aufgestellt, mit einer Vielzahl unterschiedlicher Cuvées, teils als Crémant de Loire, teils als Saumur deklariert. Das „Cheval de bataille“ des Familienbetriebs ist und bleibt der Trésor Brut,“ so urteilt die Jury in Meiningers Weinwirtschaft über den erneuten 1. Platz des bereits 9-fachen Siegers seiner Kategorie! Die Prestigecuvée Bouvets aus Chenin- und Chardonnay bester Lagen vereint enorme Finesse und Klasse mit höchst feiner Perlage, wie man sie sonst zu diesem Preis kaum gewohnt ist. Diese Cuvée mit dem zart briochigen Duft, vermählt mit Quitten, gelben Pflaumen und Äpfeln, wurde in Barriques vergoren und verweist regelmäßig wesentlich teurere Schaumweine auf die Plätze. Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres: „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	10.1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	98 mg/l
Gesamtsäure	4 g/l	Analysedatum	17.07.2019

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