

„Trésor“ Saumur Brut, blanc

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO010218

Viel zu gut, um ihn wegzuschließen: Crémant in Bestform! 90 Punkte - FALSTAFF

Wie kaum ein anderes Unternehmen hat das 1851 gegründete Haus Bouvet-Ladubay den Crémant an der Loire und die Schaumweinerzeugung in Frankreich geprägt. Das Haus, das in Saumur liegt, ist seit langer Zeit der Primus inter Pares an der Loire. „Saumur“ ist aber nicht nur der Sitz von Bouvet, sondern auch eine Schaumweinappellation, die noch etwas höhere Standards setzt als die Appellation „Crémant“. Daher verwundert es auch nicht, dass das Team rund um die kunstbeflissene Juliette Monmousseau, die seit 2015 das Familienerbe weiterträgt, sich für diese Appellation entschieden hat, um ihrem wichtigsten Schaumwein noch mehr Reputation zu verschaffen. Der „Trésor“ ist das Schmuckstück des Hauses. Er wurde als Cuvée aus viel Chenin Blanc und ein wenig Chardonnay komponiert, dessen Grundweine in mehrjährigen Holzfässern ausgebaut werden. Er repräsentiert nicht nur den Stil des Hauses, sondern auch den jeweiligen Jahrgang wie in diesem Fall den 2018er. Nach der Vergärung im teils neuen Barrique und dem Ausbau in tonneaux wurde die Assemblage durchgeführt und der „Trésor“ Blanc erhielt die zweite Gärung auf der Flasche, wo er dann zwei weitere Jahre in den verzweigten Tuffsteingewölben des Hauses reifen durfte. Der „Trésor“ ist ein Schaumwein, der auf ideale Weise Komplexität, Tiefe, Anspruch und unkompliziertes Trinkvergnügen miteinander vereint. Die Vergärung und der Ausbau im Holz geben dem Wein Substanz und Dichte, die reife Frucht des Jahrgangs 2018 sorgt für Apfel- und Birnennoten, aber auch für knackig frische Zitrus- und



Kumquat-Noten, die von Hefe, Ingwer und Blüten begleitet werden. Am Gaumen schlicht zum Schwelgen, ein Schäumer, der knackig frische und spritzige Aspekte mit Cremigkeit und mundfüllender Saftigkeit verbindet. Das ist ein idealer Allrounder, der sich zum Apéritif genauso wie als Speisenbegleiter eignet. Und der Preis sorgt dafür, dass das bei der dargebotenen Qualität besonders viel Spaß macht!

Trinkempfehlung: Ab sofort und sicher noch die nächsten acht Jahre.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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