



Tresor Blanc Saumur AOC Magnum

Weingut

Die Loire gilt als der Garten Frankreichs, und wer schon mal mit dem Fahrrad die wunderschönen Parks der grandiosen Loire-Schlösser durchfahren hat, wird dem nicht widersprechen. Ein kleines Schloß ist die Edelkellerei Bouvet Ladubay. In ihren tief in die Erde gegrabenen Kellern reifen die herrlichsten prickelnden Tropfen, die in Frankreich außerhalb der Champagne erzeugt werden. In Herstellungsweise und Stil dem Champagner sehr ähnlich, unterscheiden sich die Schaumweine von Bouvet Ladubay doch durch ihre beschwingte Leichtigkeit - und durch den halben Preis! Dass die Qualität mindestens genauso gut ist wie viele Spitzen-Champagner, zeigt Bouvet Ladubay immer wieder auf vielen internationalen Verkostungen. Grundlage dafür sind ausgezeichnete Lagen auf kreidehaltigen Böden, die hauptsächlich mit Chardonnay und Chenin blanc bepflanzt sind. Im Keller selbst herrscht eine fruchtbare Allianz zwischen modernster Technik und gelassener Tradition, die den Schaumweinen die nötige Zeit zur Reife gibt.

Expertise

Alkohol in % Vol.:	12
Restzucker in g/lt:	12.5
Gesamtsäure in g/lt:	7.7
Geschmacksrichtung:	Brut
Anbaugebiet:	Loire
Rebsorten:	Chardonnay, Chenin blanc

Sensorik

dezente Vanille, klare Frucht, wunderschön süffig, elegant mit angenehmer Finesse

Passt gut zu

Fisch und Meeresfrüchte

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

6 Jahre

Tipp

Das Flaggschiff bei Bouvet Ladubay, der durchaus mit erstklassigen Champagner mithalten kann, ist der Tresor Blanc. Die Weine werden, bevor sie in der Flasche ein zweitesmal vergoren werden, in neuen Barriques ausgebaut, die Rebsorten sind Chardonnay und Chenin blanc. Herrlich fruchtig-komplexe Nase, Weißdorn und etwas Vanille, feinste Perlage, kann süchtig machen.