Bouvet-Ladubay

Bouvet Tresor Blanc Brut Saumur Méthode Traditionnelle



Art.-Nr.:	030205-2022
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Anjou Samour
Anbauregion:	Loire
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2022
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	85% Chenin Blanc, 15% Chardonnay
Restzucker:	9.5 g/l
Säure:	4.5 g/l
Serviertemperatur:	5-7
EAN:	3151330305017

Preise

Flasche 17,95 € brutto

Preis pro Liter: 23,93 €

UVP: ~~19,95 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Feinheit seines Körpers hebt den Charme und die Opulenz der Chenin-Rebe deutlich hervor und wird durch die charakteristischen Holzaromen und zart schmelzende Tannine betont. Die Noten von Zitrusfrucht und Brioche sind typisch für diesen herrlichen und im Abgang langanhaltenden Saumur mit feiner Perlage.

- Weinbereitung: im Eichenfass gereift
- Methode traditionnelle: Ja
- Rebsorten: Chenin - Chardonnay
- Alkoholgehalt: 12,5°

Serviervorschlag: Aperitif, gegrillte Fischgerichte in Sauce, Obsttartes

1987 hat Patrice Monmousseau diesen Schatz wiederentdeckt, indem er diese sehr besondere Cuvée kreierte, die als Erste in Barriques ausgebaut wird und deren Name an diese Legende erinnern soll.

3 151330 305017 >