



Tresor Rose 1,5 L Magnum Saumur AOP

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 12.50 g/l

Säure: 7.80 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Loire

Rebsorten: Cabernet Franc

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.

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Lachsfarben mit zarten violetten Reflexen, Erdbeeren und Himbeeren, Heublumen und zart Minze, minimale Raucharomen, hochelegant und mit feinsten Perlage

Passt gut zu

Geräuchertes Jakobsmuschelcarpaccio, Gemüseterrine mit Senfkaviar

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Ein Rosé mit Kultstatus ist der Tresor Rosé von Bouvet Ladubay, der durch seine Vielfalt ein ganzes Menü begleiten kann. Zart Lachsfarben, herrliche Nase nach Erdbeeren und Weichselkirschen, feinstes Mousseux, vielschichtig und komplex, erinnert in seiner harmonischen Art an beste Rosé-Champagner, die zu oft deutlich höheren Preisen nicht mehr Trinkfreude vermitteln. Ein Gläschen Tresor Rosé kann der Start für einen unvergesslichen Abend sein....