



**Excellence Crémant de Loire Brut Rosé
AOC 1,5 L Ma**

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 12.60 g/l

Säure: 7.70 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

feine Frucht von Erdbeeren im Bukett, dazu ein wenig Vanille; charmant und wunderschön

Passt gut zu

Lachsterrine, zum Feiern

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Rosé-Champagner sind en vogue - aber leider knapp und sehr teuer. Eine wunderschöne Alternative ist dieser Rosé von Bouvet Ladubay, einem der ältesten Crémant-Produzenten an der Loire.