

Bouvet Ladubay

Frankreich

Loire



Excellence Cremant de Loire Demi Sec AOP

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

Jahrgang:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	22.50 g/l
Säure:	7.20 g/l
Geschmack:	Demi Sec
Anbaugebiet:	Loire
Rebsorten:	Chenin Blanc, Chardonnay

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

feinste Perlage, hochelegant, mineralisch, halbtrocken, volles Fruchtroma nach Blüten und hellen, reifen Beeren, sehr süffiger Crémant

Passt gut zu

Feste und Feiern, auf Eis, zu asiatischen Gerichten oder reifem Käse

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Cremant Demi-Sec von Bouvet ist ein unglaublich beschwingter, feinfruchtiger Schaumwein, der einfach Freude macht. Gut gekühlt, eventuell sogar auf etwas Crushed-Ice, verbreitet er an heißen Tagen gute Laune. Auch zu asiatisch angehauchten Gerichten, creolischer Küche oder gereiften (Blauschimmel-)Käsen der perfekte Begleiter.