



## Cuvée Instinct Magnum

Bouvet-Ladubay



Artikel Nr.	50008
Land	Frankreich
Herkunft	Loire
Rebsorte	Chenin Blanc (80 %), Chardonnay (20 %)
Qualitätsbezeich.	AOP Saumur
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	100% Saumur Weinberge, spezielle Selektion der Traubenlieferanten, erste Gärung und Ausbau in Seguin-Moreau Barriques aus dem Wald von Tronçais, 36 Monate Hefe.
Füllmenge	1,50 l
Beschreibung	Anklänge von weissen Früchten unterlegt von feinen rauchigen Aromen im Bouquet. Dezent es Hefegebäck - gute Harmonie am Gaumen - schmeichelnd, feine, perlende Frische, dabei ganz leicht, cremige Noten, harmonisch und lang.
Empfehlung	Aperitif oder Speisenbegleiter
Über den Winzer	Als Etienne Bouvet 1851 sein gleichnamiges „Sekthaus“ im malerischen Dorf Saint-Hilaire-Saint-Floret direkt an der Loire, nur einen kurzen Katzensprung von Saumur entfernt, gründete, konnte er wohl nicht ahnen, dass er damit eine historische Leistung für die Entwicklung von Brut-Weinen an der Loire einleiten sollte. Feinste Crémants werden dort auch heute noch aufwändig nach der traditionellen Methode produziert, die so klangvolle Namen wie „Trésor“ und „Saphir“ tragen. In den vergangenen Jahren wurden sie mit mehr als 400 Auszeichnungen international geehrt und sind weltweit begehrt. Für Bouvet-Ladubay ist der Wein eine "lebendige" Kunst, die mit Verstand verarbeitet werden muss und in der zudem die Tradition einer langen Erfahrung mit Know-how und modernster Technik verbunden wird.