



## Rosé de Loire Excellence

Bouvet-Ladubay

Artikel Nr.	50016
Land	Frankreich
Herkunft	Loire
Rebsorte	Cabernet Franc (100 %)
Geschmack	brut
Trinktemperatur	9 - 11 °C
Ausbau	Traditionelle Flaschengärung
Boden	Löß-Lehm mit Kalkuntergrund
Füllmenge	0,38 l
Beschreibung	Von feiner Perlage, lässt sich ein Duft von roten Beerenfrüchten, insbesondere rote Johannisbeeren, erkennen. Auch kristallisieren sich sehr angenehme und langanhaltende Duftaromen des Weinbergpfirsichs heraus. Am Gaumen zeigt dieser Wein eine gute aromatische Dichte und lässt einen Hauch von schwarzer Johannisbeere und Quitte erkennen.
Empfehlung	Aperitif, feine Geflügelgerichte, Wachtel oder Blattsalate mit gebratener Entenbrust
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.