



Crémant de Loire 100% Chardonnay

Bouvet-Ladubay



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 50005 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Loire |
| Rebsorte | Chardonnay (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Crémant de Loire |
| Geschmack | brut |
| Trinktemperatur | 8 - 10 °C |
| Ausbau | Méthode Traditionnelle |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Angenehmer Duft nach Kastanien- und Akazienblüten, daneben zarte Aromen von exotischen Früchten. Jugendlich frisch und spritzig mit zitrusfruchtigen Anklängen und mineralischer Intensität. Cremiges, sehr lebendiges Mundgefühl. |
| Empfehlung | Geflügepastete mit reduzierter Sauce |
| 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. |