



Bouvet Brut 1851

Bouvet-Ladubay

Artikel Nr.	50017
Land	Frankreich
Herkunft	Loire, Frankreich
Rebsorte	Chenin Blanc (100 %)
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8°C
Ausbau	klassische Flaschengärung
Füllmenge	0,38 l
Beschreibung	Intensives Gelb, dazu goldene Reflexe und eine feine Perlage - so funkelt dieser schöne Klassiker im Glas. Reife Aromen von Brioche, Vanille, Apfel und Birne, dazu feine Röstaromen, steigen in die Nase.
Empfehlung	Kalbfleischgerichte in heller Sauce, hellem Geflügel und Krustentiere
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.