



Cuvée 1851

Bouvet-Ladubay

| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 50018 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Saumur, Loire, Frankreich |
| Rebsorte | Chenin Blanc (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Saumur |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 6 - 8°C |
| Ausbau | Traditionelle Flaschengärung; Zorkverschluss |
| Boden | Kalk |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Leuchtend gelbe Farbe mit zartgrünen Reflexen. Er überzeugt mit einer feinen, anhaltenden Perlage. Überwiegend fruchtig mit Aromen von weißen Blüten, Honigmelone und Akazie. Am Gaumen stehen blumige Noten im Vordergrund. |
| Empfehlung | Salate, Vorspeisen, Aperitif oder einfach solo |
| 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. |