



Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence, Bouvet-Ladubay

Edler rosé Crémant in Vintagequalität

Beschreibung:

An der Loire entstehen die beeindruckendsten Schaumweine Frankreichs ausserhalb der Champagne. Der Genuss des Bouvet Rosé versetzt einen jedes Mal mitten ins malerische Loiretal mit seinen traumhaften Schlössern. Die Edelkellerei Bouvet Ladubay ist ein solches Bijou, in dem sich ein flüssiger Schatz versteckt.

Degustationsnotiz:

Edler Roséton mit feiner Perlage im Glas. Köstlicher, feiner Duft mit Anklängen von Himbeeren, dezent auch Preiselbeeren sowie einem Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund. Am Gaumen saftig und fruchtig, satte Himbeerfrucht mit feiner Mineralik untermalt. Im Finale. Im Abgang frisch und nachhaltig, ein idealer Aperitif ebenso wie Speisebegleiter.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Bouvet-Ladubay
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Grolleau
Artikelnummer:	0893023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence
Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Grolleau
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.