



Mille Ladubay Brut 1851

Bouvet-Ladubay

Loire-Favorit aus renommiertem Hause

Beschreibung:

„Champagner gibt Ihnen das Gefühl, dass jeder Tag ein Sonntag ist.“ Die Lebensweisheit der Schauspielerin Marlene Dietrich können Sie auch mit diesem perlenden Klassiker umsetzen und jeden Tag zum Sonntag werden lassen.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Frisches Bouquet mit gelben und weissen Fruchttönen, dahinter verführerische Blütenhonignote. Ansprechende Mousse im Auftakt, sehr feingliedrig, frische Säure, nebst Agrumen und Apfel auch dezente Mandelmilcharomen. Ein frischer Crémant mit viel verführerischer Frucht.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

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

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Chenin Blanc, Chardonnay

Artikelnummer: 02906--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mlle Ladubay Brut 1851

Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	Chenin Blanc, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
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.