



## Crémant de Loire AOC Brut

Excellence, Bouvet Ladubay

Exzellenter Crémant aus dem Schaumweinparadies Loire

### Beschreibung:

Die Familie Monmousseau führt das 1851 gegründete Weingut mit viel Herzblut und Engagement und kann auf zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen zurückblicken.

### Degustationsnotiz:

Helles Zitronengelb mit feiner Perlage. Quitten und Birnenblüten in der eleganten Nase, auch weisse Johannisbeeren und Holunderblüten dahinter. Feingliedrige Mousse im cremigen Gaumen, ansprechende Balance zwischen zitrusartiger Frische und honigbetonter Fruchtsüsse, nun auch Ananas und dezente Brioche-Noten, tänzerisch bis ins pfirsichartige Finale.

### 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.

### 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.

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                       |
| <b>Produzent:</b>     | Bouvet Ladubay                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                            |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay |
| <b>Artikelnummer:</b> | 04853--                          |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Crémant de Loire AOC Brut

Excellence  
Bouvet Ladubay

|                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                                              |
| <b>Ratings:</b>       | Falstaff 90/100, Score 18/20                                                                                                                                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay                                                                                                                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                                                                                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                                                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate imahltank                                                                                                                                                                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                                                                                                                                                                                   |
| <b>Servier:</b>       | 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. |