



Trésor Rosé

AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Bouvets Rosé mit 93 Punkten

Beschreibung:

An der Loire entstehen die beeindruckendsten Schaumweine Frankreichs außerhalb der Champagne. Der Genuss des Trésor Rosé versetzt einen jedes Mal mitten ins malerische Loiretal mit seinen traumhaften Schlössern. Die Edelkellerei Bouvet Ladubay ist ein solches Schmuckstück, in dem sich ein flüssiger Schatz versteckt. Ausgezeichnet zu Fisch und Krustentieren!

Degustationsnotiz:

Kupferfarbenes Rosé. Rotbeerige Nase mit feinen Röstaromen, eine feine Würze, dezente Hefenote. Ansprechender Auftakt, abgelöst von einer feinen Aromatik nach Himbeeren und Erdbeeren, die feine Mousse ist gut integriert, insgesamt von schöner Eleganz; aromatisches, leicht fließendes 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Bouvet-Ladubay
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Artikelnummer:	18319--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trésor Rosé

AOC Brut
Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Doctor Wine 93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
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.