



## Trésor Rosé

AOC Brut, Bouvet

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!

### Aromenprofil:

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.

### 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.

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Trésor Rosé

AOC Brut  
Bouvet

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