



2016 Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Ein idealer Aperitif ebenso wie Speisebegleiter.

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:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Bouvet Ladubay
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	100% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0893016075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren