



## 2017 Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Rosé zum Spitzenpreis

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Bouvet Ladubay
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0893017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren