



2018 Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Edler Crémant-Rosé in Vintagequalität

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Bouvet Ladubay
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Grolleau
Artikelnummer:	0893018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Grolleau
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren