



Crémant de Loire AOC Brut

Excellence, Bouvet Ladubay

Edler Crémant von der Loire

Beschreibung:

Die Familie Monmousseau führt das 1851 gegründete Weingut mit viel Herzblut und Engagement und kann auf zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen zurückblicken. Der brillante Schaumwein entsteht in neun Monaten Flaschengärung.

Degustationsnotiz:

Helles Zitronengelb mit feiner Perlage. Quitten und Birnenblüten in der eleganten Nase, auch weisse Johannisbeeren und Holunderblüten dahinter. Feingliedrige Mousse im cremigen Gaumen, ansprechende Balance zwischen zitrusartiger Frische und honigbetonter Fruchtsüsse, nun auch Ananas und dezente Brioche-Noten, tänzerisch bis ins pfirsichartige Finale.

Passt zu:

Die Familie Monmousseau führt das 1851 gegründete Weingut mit viel Herzblut und Engagement und kann auf zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen zurückblicken. Der brillante Schaumwein entsteht in neun Monaten Flaschengärung.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Bouvet Ladubay
Bewertung(en):	Score 18/20, Falstaff 88/100
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	04853--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Brut

Excellence
Bouvet Ladubay

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20, Falstaff 88/100
Traubensorte(en): 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren