



"Bouvets Visitenkarte in Rosé"

## Trésor Rosé

AOC Brut, Bouvet

**Beschreibung:** Die Edelkellerei Bouvet Ladubay ist ein kleines Loire-Schloss, in dem sich ein flüssiger Schatz versteckt. Ausserhalb der Champagne reifen die beeindruckendsten Schaumweine Frankreichs an der Loire. Der Trésor Rosé wurde reinsortig aus Cabernet Franc gekeltert ? ein Rosé-Schäumer mit viel Charakter. Ausgezeichnet zu Fisch und Krustentieren vom Grill.

**Degustationsnotiz:** 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.

**Herstellung:** 6 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Bewertung(en):** Falstaff 91/100, Score 16/20

**Herkunftsland:** Frankreich

**Traubensorte(en):** 100% Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**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.

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Produzent:** Bouvet Ladubay

**Originalgebinde:** 6er-Karton

**Artikelnummer:** 18319--075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Trésor Rosé**

AOC Brut  
Bouvet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100, Score 16/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren