

Bouvet Ladubay

Frankreich

Loire



**Brut Rosé 1851 Methode Traditionell
0,375 L**

Weingut

Die Loire gilt als der Garten Frankreichs, und wer schon mal mit dem Fahrrad die wunderschönen Parks der grandiosen Loire-Schlösser durchfahren hat, wird dem nicht widersprechen. Ein kleines Schloß ist die Edelkellerei Bouvet Ladubay. In ihren tief in die Erde gegrabenen Kellern reifen die herrlichsten prickelnden Tropfen, die in Frankreich außerhalb der Champagne erzeugt werden. In Herstellungsweise und Stil dem Champagner sehr ähnlich, unterscheiden sich die Schaumweine von Bouvet Ladubay doch durch ihre beschwingte Leichtigkeit - und durch den halben Preis! Dass die Qualität mindestens genauso gut ist wie viele Spitzen-Champagner, zeigt Bouvet Ladubay immer wieder auf vielen internationalen Verkostungen. Grundlage dafür sind ausgezeichnete Lagen auf kreidehaltigen Böden, die hauptsächlich mit Chardonnay und Chenin blanc bepflanzt sind. Im Keller selbst herrscht eine fruchtbare Allianz zwischen modernster Technik und gelassener Tradition, die den Schaumweinen die nötige Zeit zur Reife gibt.

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 13.50 g/l

Säure: 7.90 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Loire

Rebsorten: Cabernet Franc

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

tolle Frucht von roten Früchten, Kirsche, sehr saftig und weich, feinperlig und elegant

Passt gut zu

Feste und Feiern

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Rosé-Champagner sind en vogue - aber leider knapp und sehr teuer. Eine wunderschöne Alternative ist dieser Cremant Rosé von Bouvet Ladubay, einem der ältesten Crémant-Produzenten an der Loire.