

Bouvet Ladubay

Frankreich

Loire



**Brut Blanc 1851 Methode Traditionell
0,375 L Bouvet-Ladubay**

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:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 9.80 g/l

Säure: 7.70 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Loire

Rebsorten: Chardonnay, Chenin Blanc

Vinifizierung

Temperaturkontrollierte Vergärung, Zweitgärung in der Flasche

Sensorik

zartgrüne Noten frischer Äpfel, rassige Säure aber nicht zu trocken, feinste Perlage

Passt gut zu

einem kompletten Fischmenue

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Die besten Crémant Frankreichs kommen aus dem Elsaß und von der Loire. Im Prinzip ist der Crémant ein hochwertiger Winzersekt, in der Flasche vergoren, manchmal handgerüttelt, meistens gut. Bei Bouvet erhält der Crémant alle Aufmerksamkeit, die ein erstklassiges Produkt braucht. Zarter Blütenduft, etwas Apfel, feine Perlage, trocken und voller Frucht.