

# BOUVET-LADUBAY, Saumur

Das weltberühmte Haus Bouvet-Ladubay gilt als bester Crémant-Produzent an der Loire. Seit mehr als 160 Jahren hat man sich bei Bouvet auf die Produktion feinster Schaumweine konzentriert. Auch wenn die Besitzverhältnisse in dieser Zeit mehrfach wechselten (u.a. Taittinger) wurde Bouvet immer in einem engeren Familiensinn von der Familie Monmousseau unter Wahrung der Traditionen geführt und weiter entwickelt. Die Weine reifen unterirdisch in den rund 8 Kilometer langen, in den Tuffstein bei Saumur gehauenen Kellern, die einst zu der bereits im 11. Jahrhundert gegründeten Abtei "La Belle d'Anjou" gehörten. Eine Besichtigung der Keller mit dem Fahrrad ist ein unvergessliches Erlebnis!



Trotz aller Tradition ist Bouvet-Ladubay aber immer ein modernes, innovatives Unternehmen geblieben, das Trends setzt. Beispielhaft sei die Entwicklung der Dekantier-Karaffe für Crémants genannt: Auch Schaumweine können durch ein Dekantieren noch einmal an Struktur und Tiefe gewinnen, ohne dass die Perlage verloren geht. Probieren Sie es aus, Sie werden begeistert sein!

## Trésor Rosé Brut

Nach dem Sensations-Erfolg des weißen Trésor musste auch ein Crémant Rosé in gleicher Güte her! Reinsortiger Cabernet Franc wird in Barriques vergoren und erhält dadurch Struktur und Körper. Die Gerbstoffe glätten sich, so dass die anschließende Flaschengärung und lange Reife auf den Hefen dem Crémant den nötigen Feinschliff verleiht. Expressives, hoch-elegantes florales Bukett, geradezu sinnlich. Feine rotbeerige Frucht am Gaumen, wunderbar eingebettet in eine verführerische Struktur, voller Finesse und Eleganz. Zarte Brioche-Noten ergänzen das ungemein stimmige Geschmacksbild. Langes, vielschichtiges und cremig-sattes Finale.




| | |
|---|---|
| **Weinsorte:** | |
| **Trinken bis:** | **2027** |
| **Inhalt:** | **0,75 L** |
| **Passt zu:** | |