

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!

Crémant Ogmius Rosé Extra Brut Magnum 2019 in Holzkiste

Der im traditionellen Flaschengärverfahren erzeugte Ogmius Rosé wird nur in außergewöhnlichen Jahrgängen erzeugt. Aus überwiegend Cabernet Franc (mit kleinen Anteilen Grolleau) entsteht ein hinreißender Crémant de Loire, der definitiv an große Champagner heranreicht. Bouvet-Ladubay ist ohnehin der Qualitätsführer an der Loire, und das seit 150 Jahren! 2020 wurden **3.852 Magnum-Flaschen** gefüllt, rund drei Jahre lag der Wein nach der zweiten Gärung auf der Hefe in den kühlen Tuffsteinkellern. Mit Minimal-Dosage versehen bleibt er im Bereich Extra Brut. Hier geht es somit nicht um saftige Frucht, sondern großartige straffe Textur, geprägt durch eine salzige Mineralität, wie man sie sonst nur bei ganz großen Champagnern findet. Ein Monument, ein Denkmal für Etienne Bouvet, der 1851 Bouvet-Ladubay gründete. **95 Punkte Falstaff**



Weinsorte:	
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**1,5 L**
Passt zu:	