

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 Magnum 2015 in Holzkiste

Der **Ogmius 2015 Brut**, aus 90% Chenin Blanc und 10% Chardonnay, wurde im Barrique ausgebaut. Ausschließlich in Magnum-Flaschen gefüllt reifte er anschließend (wie der erste Jahrgang 2007) 3 Jahre auf der Hefe. Degorgiert im Februar 2019. Er glänzt am Gaumen mit hochpräziser Frucht, lebhafter Frische und einer unglaublichen Komplexität im salzig-mineralischen Finale. Er hat das, was große Champagner erst nach 15 Jahren Reife erreichen, nämlich Spannung, Tiefgang und Erhabenheit. Der Ogmius ist wohl das Beste, was man im Bereich Crémant kaufen kann, und ohne Zweifel jeden Cent wert. Einziges Manko: Es wurden **nur 3.852 Magnum** gefüllt, das sind weniger als 4.000 Eintrittskarten in den Schaumweinhimmel! Nie wurde ein Schaumwein außerhalb der Champagne so hoch bewertet: **97 Punkte Decanter**



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