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!

Excellence Rosé Brut

Aus der Sorte Cabernet Franc entsteht bei Bouvet-Ladubay im klassischen Flaschengärverfahren (Méthode traditionelle) ein hoch attraktiver, feinperliger Crémant. Zwiebelschalenfarbe mit leicht orangenen Reflexen, feinperlige, lang anhaltende und persistente Perlage. Im Bukett feine Himbeernoten, Heidelbeeren und Zitronenschale. Am Gaumen sehr überzeugend mit satter Himbeerfrucht, zart unterlegt von einer feinen Mineralität. Überzeugend dicht und mit langem Finale. Klasse!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	