



## Crémant de Loire AOC Brut

Excellence Bouvet Ladubay

Helles Zitronengelb mit feiner Perlage. Quitten und Birnenblüten in der eleganten Nase, auch weisse Johannisbeeren und Holunderblüten dahinter. Feingliedrige Mousse im cremigen Gaumen, ansprechende Balance zwischen zitrusartiger Frische und honigbetonter Fruchtsüsse, nun auch Ananas und dezente Briochenoten, tänzerisch bis ins pfirsichartige Finale.

**Bewertung:** Score 17/20

**Herstellung:** Dieser Crémant reifte wie die grossen Champagner 12 Monate "sur lattes".

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

**Traubensorte(n):** Chenin Blanc, Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Loire

**Winzer:** Bouvet-Ladubay

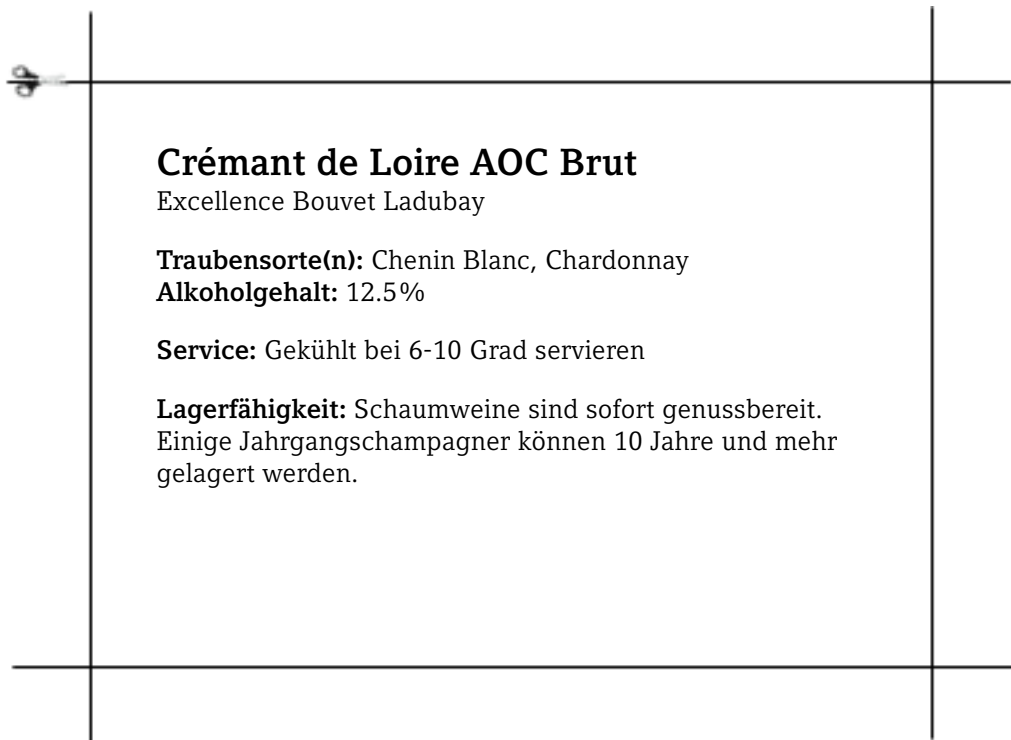
**Weintyp:** Schaumweine und Champagner

**Passt zu:** Apéritif, Meeresfrüchte, weissem Fleisch und zu fruchtigen nicht zu süssen Desserts.

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**Crémant de Loire AOC Brut**  
Excellence Bouvet Ladubay

**Traubensorte(n):** Chenin Blanc, Chardonnay  
**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Schaumweine sind sofort genussbereit.  
Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.