



Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence, Bouvet-Ladubay

Edler rosé Crémant in Vintagequalität

Beschreibung:

An der Loire entstehen die beeindruckendsten Schaumweine Frankreichs ausserhalb der Champagne. Der Genuss des Bouvet Rosé versetzt einen jedes Mal mitten ins malerische Loiretal mit seinen traumhaften Schlössern. Die Edelkellerei Bouvet Ladubay ist ein solches Bijou, in dem sich ein flüssiger Schatz versteckt.

Degustationsnotiz:

Edler Roséton mit feiner Perlage im Glas. Köstlicher, feiner Duft mit Anklängen von Himbeeren, dezent auch Preiselbeeren sowie einem Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund. Am Gaumen saftig und fruchtig, satte Himbeerfrucht mit feiner Mineralik untermalt. im Finale. Im Abgang frisch und nachhaltig, ein idealer Aperitif ebenso wie Speisebegleiter.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Bouvet-Ladubay

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Cabernet Franc, Grolleau

Artikelnummer: 0893023

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence
Bouvet-Ladubay

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Franc, Grolleau
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren