WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Crémant de Loire "Cuvée Excellence"

Bouvet-Ladubay



Artikel Nr.	50004
Land	Frankreich
Herkunft	Loire AOC
Rebsorte	Chenin Blanc (80 %), Chardonnay (20 %)
Qualitätsbezeich.	AOP Crémant de Loire
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8 - 10 ºC
Ausbau	Méthode Traditionnelle - traditionelle Flaschengärung mit 15-18 Monate Hefelager
Boden	Löß-Lehm mit Kalkuntergrund
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dieser Crémant besitzt Bernstein- und Goldfarben, sowie feine Perlen. Er ist klar und schimmert leicht. Sein Bukett ist fruchtig und erinnert an Honig. Er zeichnet sich durch seinen Körper und seinen nachhaltigen Abgang aus. Ein sehr frischer Crémant, rassig und ausgewogen mit viel Finesse.
Empfehlung	Aperitif
Über den Winzer	Als Etienne Bouvet 1851 sein gleichnamiges „Sekthaus“ im malerischen Dorf Saint-Hilaire-Saint-Floret direkt an der Loire, nur einen kurzen Katzensprung von Saumur entfernt, gründete, konnte er wohl nicht ahnen, dass er damit eine historische Leistung für die Entwicklung von Brut-Weinen an der Loire einleiten sollte. Feinste Crémants werden dort auch heute noch aufwändig nach der traditionellen Methode produziert, die so klangvolle Namen wie „Trésor“ und „Saphir“ tragen. In den vergangenen Jahren wurden sie mit mehr als 400 Auszeichnungen international geehrt und sind weltweit begehrt. Für Bouvet-Ladubay ist der Wein eine "lebendige" Kunst, die mit Verstand verarbeitet werden muss und in der zudem die Tradition einer langen Erfahrung mit Know-how und modernster Technik verbunden wird.