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

Crémant de Loire brut Rosé

Bouvet-Ladubay



Artikel Nr.	50011
Land	Frankreich
Herkunft	AOP Crémant de Loire
Rebsorte	Cabernet Franc (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Saumur
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 ºC
Ausbau	Traditionelle Flaschengärung
Boden	Kalkhaltige Lehmböden mit Lößanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Im Glas zwiebelschalenfarbe mit leichten orangenen Reflexen. In der Nase feine Frucht mit Anklängen von Himbeeren, dezenten Preiselbeeren und einem Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund. Am Gaumen satte Himbeerfrucht und feine Mineralik im Finale. Gute, mittlere Dichte und Länge.
Empfehlung	Aperitif, Fisch, Dessert mit Beeren oder Schokolade
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.