



2020 Crémant de Loire AOC Rosé

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 |
| Region: | Loire |
| Produzent: | Bouvet Ladubay |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | Cabernet Franc, Grolleau |
| Artikelnummer: | 0893020 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | Cabernet Franc, Grolleau |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |