



## Crémant de Loire AOC Brut

Excellence, Bouvet Ladubay

Exzellenter Crémant von der Loire

### Beschreibung:

Die Familie Monmousseau führt das 1851 gegründete Weingut mit viel Herzblut und Engagement und kann auf zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen zurückblicken. Der brillante Schaumwein entsteht in neun Monaten Flaschengärung.

### Degustationsnotiz:

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 Brioche-Noten, tänzerisch bis ins pfirsichartige Finale.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Bouvet Ladubay
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	04853--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Crémant de Loire AOC Brut

Excellence  
Bouvet Ladubay

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren