



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

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Brut

Excellence
Bouvet Ladubay

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