

BOUVET-LADUBAY, Saumur

Das weltberühmte Haus Bouvet-Ladubay gilt als bester Crémant-Produzent an der Loire. Seit mehr als 160 Jahren hat man sich bei Bouvet auf die Produktion feinster Schaumweine konzentriert. Auch wenn die Besitzverhältnisse in dieser Zeit mehrfach wechselten (u.a. Taittinger) wurde Bouvet immer in einem engeren Familiensinn von der Familie Monmousseau unter Wahrung der Traditionen geführt und weiter entwickelt. Die Weine reifen unterirdisch in den rund 8 Kilometer langen, in den Tuffstein bei Saumur gehauenen Kellern, die einst zu der bereits im 11. Jahrhundert gegründeten Abtei "La Belle d'Anjou" gehörten. Eine Besichtigung der Keller mit dem Fahrrad ist ein unvergessliches Erlebnis!



Trotz aller Tradition ist Bouvet-Ladubay aber immer ein modernes, innovatives Unternehmen geblieben, das Trends setzt. Beispielhaft sei die Entwicklung der Dekantier-Karaffe für Crémants genannt: Auch Schaumweine können durch ein Dekantieren noch einmal an Struktur und Tiefe gewinnen, ohne dass die Perlage verloren geht. Probieren Sie es aus, Sie werden begeistert sein!

Crémant Zéro Brut Nature 2020

Der Crémant Zero ist ein Brut Nature Crémant ohne Dosage aus den Sorten Chenin Blanc und Chardonnay. Die Weine reifen zunächst 6 Monate im Barrique, bevor sie die Flaschengärung über viele Monate antreten. Bei der Trennung von der Hefe gibt es keine Dosage, der Crémant bleibt also in all seiner Natürlichkeit nackt und ungeschminkt. Das schmeckt man ihm an: Straff die Zitrusaromatik, schlank, aber hoch elegant und voller Finesse packt er den Gaumen. Mit herrlicher Frische endet das präzise Aromenspiel von weißen Mandeln, Limetten, Apfel und Pampelmuse in einem eleganten Finale.



Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	