

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!

Excellence Blanc Brut

Aus den Sorten Chenin Blanc und Chardonnay entsteht im klassischen Flaschengärverfahren (Méthode traditionelle) ein hoch attraktiver, feinperliger Crémant. Hellgelbe Farbe mit strohgelben Reflexen, funkelnde Perlen bleiben anhaltend lange im Glas präsent. Florales Bukett mit leichten Würznoten, getrocknete Feigen. Fruchtiger, saftiger Auftakt mit Apfel- und Zitrusnoten, verspielt am Gaumen, mit einer leicht rauchigen Note im Finale. Ausdruckstarker und bestens balancierter Crémant der Spitzenklasse.



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