

# '1851' Méthode Traditionnelle Rosé Brut Bouvet Ladubay



Frisch aus dem Hause Bouvet kommt dieser delikate Loire-Rosé. Méthode Traditionnelle in Bestform zum absoluten Best-Buy-Preis aus einer der besten Schaumwein-Schmieden Frankreichs!

Weintyp	<b>Sekt</b>
Produzent	<b>Bouvet Ladubay</b>
Region	<b>Loire</b>
Rebsorte(n)	<b>Cabernet Franc</b>
Geschmack	<b>Brut</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2022</b>
Ausbau	<b>Méthode traditionnelle</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Bewertungen und Pressestimmen

### Der kleine Johnson über Bouvet-Ladubay

"Großer Erzeuger von Saumur-Schaumwein..." - Hugh Johnson

### Wine in Black Bewertung: 92 P

Was für ein wohlklingender Name: Bouvet Ladubay! Es gibt wohl keinen Schaumweinerzeuger in Frankreich, der so oft in der internationalen Weinpresse in einem Atemzug mit den großen Häusern aus Reims und Avize erwähnt wird. Und das völlig zu Recht. Denn nicht nur die Art und Weise der Herstellung ist aufs i-Tüpfelchen identisch, sondern auch die Qualität der Schaumweine von Bouvet Ladubay kann es mit den berühmten französischen Brüdern aufnehmen.

Eine besondere Kreation, zu Ehren des Gründungsjahrs von Bouvet, ist der '1851' Rosé Brut, der nach dem klassischen Flaschengärverfahren, der Méthode Traditionnelle, hergestellt wird.

Er ist beinahe ausschließlich aus Cabernet Franc-Trauben vinifiziert, die von den besten Böden entlang der Loire stammen. Und auch sein 18-monatiges Hefelager zeugt von äußerst gewissenhaftem Umgang mit den angenehm trockenen Rosé-Grundweinen.

## **Tasting Note**

Im Glas leuchtet er in hellem Lachsrosa mit kupferfarbenen Reflexen und wird von feinen Perlenschnüren durchzogen. Das Bouquet becirct mit appetitanregenden Zitrusnoten, saftiger roter Johannisbeere, etwas Waldhimbeere und einer duftigen Cassisnote. Am Gaumen findet sich ein cremiges Mousseux, begleitet von einer präzise gefassten Weinsäure, welche die feine Fruchtaromatik dieses Weins besonders hervorhebt. Ein langes mineralisches Finale weckt die Lust auf ein weiteres Glas!

## **Passt zu**

Die '1851' Méthode Traditionnelle Rosé Brut von Bouvet Ladubay genießt man am besten in geselliger Runde, zu Häppchen und als Aperitif.

## **Weingut**

Bouvet-Ladubay ist einer der berühmtesten Schaumwein-Erzeuger Frankreichs und blickt auf eine Tradition bis 1851 zurück, als Etienne Bouvet das Haus an der Loire gründete. In der wechselhaften Geschichte setzte man immer auf neueste Weinbautechnologie und diese Maxime hat sich bis heute gehalten.

## **Vinifikation**

Bouvet Ladubay '1851' Méthode Traditionnelle Rosé Brut wird zu beinahe 100 % aus Cabernet Franc-Trauben vinifiziert, die aus dem Tal der Loire stammen. Nach einer kurzen Maischestandzeit, während der Saft die Roséfarbe annimmt, wird er gepresst. Der Most wird dann bei kühler Temperatur im Edelstahl fermentiert. Der fertige Wein wird abgefüllt und jede Flasche mit Hefe und Zucker versehen. Danach bleiben die Flaschen für 18 Monate im Keller, bevor sie dann degorgiert und mit einer geringen Dosage versehen werden.