

# 5 Flaschen '1851' Méthode Traditionnelle Rosé Brut + 1 Gratisflasche Crémant de Loire Brut Vintage 2016 Bouvet Ladubay



Sparkling-Fans kommen mit diesem Set voll auf ihre Kosten: Zu 5 Flaschen des delikaten Rosé-Schäumers von Bouvet Ladubay legen wir eine Flasche des Brut 2016 gratis obendrauf!

Weintyp	<b>Sekt</b>
Produzent	<b>Bouvet Ladubay</b>
Region	<b>Loire</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2022</b>
Ausbau	<b>Méthode traditionnelle</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>4,5</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Bewertungen und Pressestimmen

### Bettane + desseauve über Bouvet-Ladubay

"Immer auf der Suche nach Innovation und Qualität produziert Bouvet-Ladubay hervorragende Schaumweine mit modernster Technologie. Die Perlage ist sehr fein und verbindet die Frucht mit der Mineralität von Chenin Blanc. Es ist eine der Koryphäen an der Loire."

### Meininger's Weinwelt über den Erzeuger

"In Deutschland hat sich Bouvet Ladubay an die Spitze gesetzt. Unter Patrice Monmousseau erlebte das Traditions Haus seit 1970 eine sensationelle Renaissance. Heute steht ihm Tochter Juliette zur Seite. 'Unsere Lieblingsappellation ist der Saumur Brut', bekennt sie, was so überzeugende Cuvées wie Instinct, Trésor, Brut Zero und Saphir unterstreichen."

## 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.

## Tasting Note

### **5 Flaschen Bouvet Ladubay '1851' Méthode Traditionnelle Rosé Brut**

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. 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!

### **1 Flasche Bouvet Ladubay Crémant de Loire Brut Vintage 2016**

Für den Brut Vintage 2016 des Hauses kommen nur Trauben der besten Lagen in Frage. Und dieser präsentiert sich als Schaumwein der Extraklasse, der mit einem herrlichen Bouquet von Beginn an verzaubert. Ein phantastischer Loire-Mousseux! Und man spürt die Arbeit, die die Traditions-Winzer von Bouvet Ladubay in diesen Mousseux gesteckt hat. Die feinen Perlenketten steigen goldgelb im Glas auf. Das unfassbar delikate und zarte Bouquet zeichnet sich durch Zitrusfrüchte, etwas Birne und einen Hauch Brioche aus. Am Gaumen ist der Wein frisch, mit viel Druck, klar, lebendig und finessenreich. Ein Loire-Crémant mit herrlichem Trinkfluss.

## Passt zu

Als Aperitif oder Begleitung zu Meeresfrüchten.

## 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

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

im Keller, bevor sie dann degorgiert und mit einer geringen Dosage versehen wurden.

Der **Bouvet Ladubay Crémant de Loire Brut Vintage 2016** wurde zu 100 % aus Chardonnay vinifiziert. Der Grundwein wurde bei extrem kühler Temperatur fermentiert, um eine maximale Fruchtextraktion zu erreichen. Danach durchlief er eine traditionelle Flaschengärung (39 Monate, zur Hälfte auf der Hefe), wurde degorgiert und mit einer Brut-Dosage versehen. Dieser Crémant wurde am 14. September 2020 degorgiert.