



'Trésor' Rosé Brut Bouvet Ladubay

Kein zweiter Erzeuger hochwertiger Schaumweine wird von der Presse so oft mit Champagner-Häusern verglichen wie Bouvet Ladubay! Der Trésor Rosé Brut ist einer der besten und beliebtesten Rosé-Sparklings!

Weintyp	Sekt
Weingut	Bouvet Ladubay
Region	Loire
Rebsorte(n)	Cabernet Franc
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2020
Ausbau	Méthode traditionnelle
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

Der kleine Johnson über Bouvet-Ladubay

"* - ***Großer Erzeuger von Saumur-Schauwein...am besten ist die fassvergorene Cuvée Tresor (weiß und rosé)"

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 Champagnerhäusern erwähnt wird, wie dieser. Und das völlig zu Recht. Denn nicht nur die Art und Weise der Herstellung ist aufs i-Tüpfelchen identisch, sondern auch die Qualität der Crémants von Bouvet Ladubay kann es mit dem berühmten französischen Brüdern aufnehmen.

Ein absolutes Highlight im Sortiment ist der 'Trésor Rosé Brut'! Dieser rosa Schäumer ist Kult und verlockt nicht nur mit seiner überzeugenden Qualität. Er ist ein kleines Kunstwerk, das mit einem finessenreichen Bouquet nach floralen Aromen wie Iris und Veilchen, den verführerischen Noten nach Himbeeren und Erdbeeren, und einem phantastisch cremigen Gaumengefühl, mit leicht vanilligen Noten vom Holzfass einfach betörend gut schmeckt. Dass der 'Trésor Rosé Brut' mit einem fabelhaften Mousseux aufwartet, ist bei Bouvet Ladubay selbstverständlich.

Ein Rosé-Schaumwein zum Träumen!

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 Grundwein wurde bei extrem kühler Temperatur fermentiert, um eine maximale Fruchtextraktion zu erreichen. Der Ausbau des Grundweines fand anschließend in Barriques aus Tronçais-Eiche statt, die von der berühmten Tonnellerie Seguin-Moreau hergestellt wurde. Danach durchlief er eine 24monatige traditionelle Flaschengärung auf der Hefe, wurde degorgiert und mit einer Dosage Brut versehen. Der 'Trésor Rosé Brut' ist zu 100 % aus Cabernet Franc vinifiziert.