



'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 Schaumweinschmieden Frankreichs!

Weintyp	Sekt
Weingut	Bouvet Ladubay
Region	Loire
Rebsorte(n)	Cabernet Franc
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Méthode traditionnelle
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



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 beircit 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.