

„150“ Méthode Traditionnelle Brut, blanc

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FLO010500

„Es gehört viel mehr Crémant getrunken!“

„Was wäre das Leben ohne sprudelnden Wein?“, diesen Satz hören wir öfters während unseren Verkostungen in Saarwellingen. Und es muss ja nicht immer Champus sein, oft reicht schon ein feiner Crémant wie dieser hier, um in den belebenden Genuss der spritzigen und animierenden Vitalität der Schaumweine zu kommen. Traumhaft weich das Perlenspiel, das sich über die Zunge und den Gaumen hermacht, typisch Chardonnay im zartfruchtigen Aromenspiel. Reife Birne im Hintergrund, warmes Brioche ganz vorne. Weich im Mund, sanft, fast schüchtern tritt die Cuvée 150 auf, versucht, sich leise zu verhalten und kein Aufsehen zu erregen. Da ist Fülle auf der Zunge die aber niemals breit wird, da ist Druck am Gaumen, der sich aber leicht und elegant anfühlt. Wunderbar weiche und sanfte Bläschen sorgen für eine traumhaft wohlige Mundmassage, es moussiert sehr fein, es prickelt leise und es fühlt sich ungemein sexy an. Das ist hoch seriöser Schaumwein, der sich nirgendwo verstecken muss, der es locker mit sogenannten ‚Prestige- oder Premiumschäumern‘ aufnimmt. „Es gehört viel mehr Crémant getrunken“, diesen Satz flüstert uns eine gute Freundin immer wieder ins Ohr. Ganz unrecht hat sie damit nicht. Eine richtig gute Schaumweinqualität kann auch richtig günstig sein und noch dazu richtig Spaß machen, Crémant und Loire: Die zwei gehören zusammen, dort weiß man, wie das geht mit den kleinen feinen Blasen. Diese stimmige Komposition aus tausend Komponenten lässt viele Blanc de Blancs alt aussehen. Ein feingeschliffener Diamant mit vielen funkelnden Facetten!



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	22 mg/l
Restzucker	8,8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	92 mg/l
Gesamtsäure	5,3 g/l	Analysedatum	28.07.2017

