

Crémant de Loire Rosé Brut

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc
Bestell-Nr.	FLO011000

Sowas kann man nur an der Loire.

Bouvet kann nicht nur sehr gut Weiß, auch die Rosé sind von ausgezeichneter Güte. Frische Erdbeeren, Pfirsich und auch Himbeeren, welch ergötzlicher, wunderbarer, frischer Duft. Nehmen Sie das Glas, machen Sie einen großen Schluck und genießen Sie einen ungemein feinen wie auch trockenem Crémant. Zarte Beerenfrucht steht auf der Zunge, weiße Blüten, etwas Brioche und ganz am Schluss ein Schuss Vanille. Am Gaumen eine Idee von Veilchen, etwas Kalk und ein paar herbe Noten. Das Perlenspiel ist ein fast nicht wahrnehmbares. Superfein und leise. Wie von Zauberhand verdunstet dieser ‚Sprudel‘, kaum dass man ihn im Mund hat. Die Bezeichnung Brut mutet wie eine Untertreibung, ist dieser Tropfen doch so herrlich trocken, ohne die oft süßlichen Fruchtnoten, mit denen Rosé-Crémants leider viel zu häufig auf gefällig getrimmt werden. Hinten raus blitzen am Gaumen dann Johannisbeeren auf, leicht rotfruchtig, fein zitrisch und von feinen Hefetönen umgeben. Auch das Finale ist wieder geradeaus und trocken, floral-fruchtig, ohne jeden Anflug von irgendwelcher Süße. Ein Crémant Rosé so trocken wie ein Wüstenwind, so kühl und frisch wie eine Schönheit aus dem hohen Norden. Gehört in jeden Kühlschrank. Und passt zu jedem Anlass.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

