

## Rosé Excellence Brut

Region	Loire
Erzeuger	Maison Bouvet-Ladubay - Saumur
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc
Bestell-Nr.	FLO011100

In tief in den Stein gegrabenen Gewölben reifen die herrlichsten Schaumweine, die an der Loire erzeugt werden. Stil und Herstellungsweise ähneln sehr dem klassischen Flachgärungsverfahren. Ihre beschwingte Leichtigkeit unterscheidet die Bouvet-Ladubay Weine aber von den klassischen Erzeugnissen. Und das zeigt exemplarisch bereits dieser verschwenderisch sich verströmende fruchtige Rosé. Höchste Auszeichnungen zeugen von der großartigen Qualität der durch Flaschengärung erzeugten Produkte. Der renommierte Journalist Jens Priewe lobte daher im FEINSCHMECKER: „Bonjour! Der lachsrote Crémant Rosé von Bouvet-Ladubay könnte schon gut zum Jeansanzug passen. Diesen flaschenvergorenen Schaumwein schlürfen wir jederzeit gern als Apéritif. Er ist feinperlig, sehr trocken und trotzdem rund und fruchtig am Gaumen. Er kommt von der Loire, ist aus Cabernet Franc erzeugt“ und fasziniert mit seiner verführerischen, ganz feinen Frucht nach Erdbeere und Himbeere, Cassis, Pfirsich und Quitten. Und so ein eleganter, gleichwohl wunderbar cremiger und attraktiver Festtagswein liegt



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	32 mg/l
Restzucker	11.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	106 mg/l
Gesamtsäure	3.5 g/l	Analysedatum	24.09.2015



Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333