

# Weinzentrale

EBERLE

## Crémant de Loire Excellence - Bouvet-Ladubay

Art.-Nr: 05550



### Beschreibung:

Feinfruchtiges Bouquet nach Akazie, weißen Blüten und Hefe. Am Gaumen körperreich, stoffig und rassig. Der Nachhall ist intensiv. Ausdrucksstarke Mineralik und feines Mousseux.

### Hersteller:

Die Kellerei wurde 1851 gegründet. Jedes Jahr werden etwa 100 Weinbauern ausgewählt, die den hochwertigen Traubenmost liefern dürfen. Frankreichs führender Sekterzeuger verfügt über ca. 8 km lange, kühle Kellergewölbe, in denen optimale Bedingungen für beste Erzeugnisse herrschen.

### Anbau:

Das Loire-Tal, die drittgrößte französische Weinbauregion, gehört seit dem Jahr 2000 zum Welterbe der UNESCO. Saumur liegt am linken Ufer. Es herrscht kontinentales Klima. Ertragsreduzierung. Selektive Handlese.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Chenin Blanc	<b>Region</b> Loire	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 6-8 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Appellation Crémant de Loire Contrôlée	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kreidige Kalkböden, teilweise lehmig, Tuffeau genannt.	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Aperitif