

Weinzentrale

EBERLE

Crémant de Loire Rosé - Bouvet-Ladubay

Art.-Nr: 05551



Beschreibung:

Helles, klares Rosa mit leicht violetten Reflexen. Im Duft Aromen von reifen Himbeeren, Erdbeeren und einem Hauch Zitronengras. Feine Mineralität und sehr 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. Handlese. Selektion.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Appellation Crémant de Loire Contrôlée	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kreidige Kalkböden, teilweise lehmig, Tuffeau genannt.	Trinkfenster 2022-2024+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität




Mineralität



Säure



Passt zu

 Helles Fleisch

 Fisch

 Meeresfrüchte

 Tapas

 Aperitif