

1851 Rosé Brut

Rote Beeren Aromatik, Briochenoten, zarter Schmelz, feine Mineralik, angenehme lange Perlage

Winzer: Bouvet Ladubay
Region: Loire
Rebsorte: Cabernet Franc
Farbe: rosé
Ausbau: Méthode Traditionnelle
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 7 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Für jeden festlichen Anlass, als Apéritif, zu Vorspeisen und fruchtigen Desserts

0.75 l – Bestellnummer n273300

Falstaff: 89 Punkte

Bouvet Ladubay
Loire

Die Region von Saumur am Unterlauf der Loire ist eine der ältesten Weinanbaugebiete Frankreichs. Die Ursprünge gehen zurück bis ins 3. Jahrhundert, als der römische Kaiser Probus hier zum ersten Mal Weinreben pflanzen ließ. Seit dem 18. Jahrhundert gelangen die Schaumweine aus Saumur zu großem Ruhm. Anders als in der Champagne verwendet die AOC Saumur die Rebsorten Chenin Blanc und Chardonnay für die weißen Schaumweine, bei den Rosés ist es der Cabernet Franc. Die Gründung von Bouvet Ladubay erfolgte 1851 durch Etienne Bouvet und seiner Frau Celestine Ladubay durch den Kauf eines 8km langen und tausend Jahre alten Felsenkellers in Saint-Hilaire-Saint-Florent. 1860 erfolgten die ersten Exporte nach England, und schon bald wird Bouvet Ladubay zum offiziellen Lieferanten des britischen Parlamentes. Als vielseitiges Genie lässt Etienne Ladubay Bouvet zu einem echten Imperium heranwachsen. Als er 1908 stirbt, gibt es keine Nachkommen, die das excellente Niveau des Hauses aufrecht erhalten können. Geschwächt durch die Weltwirtschaftskrise und den ersten Weltkrieg wird der Besitz gestückelt und verkauft. Die Produktionsanlagen werden Justin-Marcel Monmousseau zugesprochen und gelangen so in den bis heute währenden Familienbesitz. Nach dem 2. Weltkrieg gelingt es dem Sohn Jean Monmousseau, die Verhältnisse zu stabilisieren und im Niveau an die alte hohe Qualität anzuknüpfen. Die besonderen Cuvées sind wieder gefragt, die Exporte laufen wieder an. 1972 tritt Patrice Monmousseau, ein wahrhaftiger "Weinparfümeur", in die Fußstapfen seines Vaters und führt bis heute zusammen mit seiner Tochter Juliette den großen Erfolg und die Tradition des Hauses fort.

Abbildung unverbindlich