



Finlays Whisky, Wein & Spirituosen Online Versand Shop

Katalog

Hersteller: Bouvet Ladubay

Stand: 28.04.2024

Preise inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Versandkosten
(Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten)

Spirituosen World GmbH Hohenzollernstr. 8880796 München Deutschland

Telefon: +49 (0)89 / 327 0979-145
Fax: +49 (0)89 / 327 0979-15

Email: info@finlayswhiskyshop.de
Internet: www.finlayswhiskyshop.de

Öffnungszeiten:
Mo.- Fr. 9:00-15:00 Uhr

Umsatzsteuer-ID: DE276060222
Handelsregister: 242858

Die Weinlese Jedes Jahr wählt Bouvet-Ladubay etwa 100 Weinbauern für seine qualitativ-hochwertigen Weine aus. Ende September oder Anfang Oktober liefern unsere Winzer ihren Traubenmost ab, streng kontrolliert durch von Bouvet-Ladubay beauftragte Önologen, der anschließend ebenfalls unter sehr strengen Qualitätsauflagen gepresst und weiterverarbeitet wird. Die erste Gärung Die erste Gärung des Traubenmostes dauert 8-10 Tage. Sie erfolgt für einen Großteil in temperaturgesteuerten Inox-Edelstahltanks. Dabei wird insbesondere auf die Temperatur (18 bis 20 °C) geachtet, um einen langsamen Gärprozess zu gewährleisten. Innerhalb weniger Tage wandelt sich der Zucker der Trauben in Alkohol um und lässt dem Wein all seine Aromen entfalten. Der Wein ruht anschließend über den ganzen Winter, etwa 4 Monate. Unser Kellermeister wird den Wein abstechen, filtern und mit Sauerstoff anreichern, bis dass der Wein hell und kristallklar ist: das Ergebnis ist der Basiswein. Die Assemblage der Cuvées Im Frühjahr werden die Weine verschiedener Rebsorten, Weinberge und Jahrgänge verschnitten um eine Cuvée zu bilden. Unter der Leitung von Patrice Monmousseau, einem wahrhaftigen "Weinparfümeur", verleiht jede Assemblage den Bruts de Loire von Bouvet-Ladubay ihren individuellen Stil und ihr besonderes Bukett. Unsere Weine stehen sinnbildlich für die konstante Aufrechterhaltung unserer Unternehmensphilosophie, der "Excellence", die seit 160 Jahren untrennbar von unserem "savoir-faire" ist. Die zweite Gärung Nach dem Ausbau in Edelstahltanks oder, für unsere besonderen Cuvées, in Eichenholzfässern, wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Um die zweite Gärung, also das Entstehen des Schaumes, in Gang zu setzen, fügt man dem Wein Zucker und Hefe hinzu, "Liqueur de tirage" genannt. Die Flaschen sind in dieser Phase mit einem provisorischen Metallkorken verschlossen. Das Rütteln Das Rütteln ist ein mechanischer Klärprozess bei dem das Hefedepot nach und nach in den Flaschenhals geleitet wird. Früher wurden hierfür die Flaschen, die sich in Holzrüttelpulten (franz. pupitres) befanden, in einem Zeitraum von 3...



Bouvet Cremant de Loire Excellence Brut 0,75 L

Sein Bukett ist blumig mit einer fruchtigen Note, die an Trockenfrüchte erinnert, ausdrucksstark mit einer rauchigen Nuance.

Art.-Nr.:
5884506

Lebensmittl...:	Bouvet Ladubay	Inhalt:	0,750 Liter
Land:	Frankreich	Gewicht:	1,400 kg
Weinart:	Cremant	Enthält:	Sulfite
Anbaugebiet:	Loire	EAN:	3151330331016
Sensorisch...:	Brut		
Rebsorte(n):	Chenin Blanc, ...		
Alkoholgeh...:	12,5 % vol		

Preis:
11,90 €

Literpreis:
15,87 €

Lieferzeit:
2-3 Tage

Top-Seller



Bouvet Cremant de Loire Excellence Brut Rosé 0,75 L

Im Aroma feine Frucht mit Anklängen von Himbeeren, dezente Preiselbeeren und einem Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund.

Art.-Nr.:
5884507

Lebensmittl...:	Bouvet Ladubay	Inhalt:	0,750 Liter
Land:	Frankreich	Enthält:	Sulfite
Weinart:	Cremant	EAN:	3151330310110
Anbaugebiet:	Loire		
Sensorisch...:	Brut		
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvi...		
Alkoholgeh...:	12,5 % vol		

Preis:
11,90 €

Literpreis:
15,87 €

Lieferzeit:
2-3 Tage