

MIDDENDORFwein-expertise



Ilys Crémant de Loire rosé brut

Ilys (Bouvet-Ladubay): Etienne Bouvet gründete zusammen mit seiner Frau Mademoiselle Ladubay 1851 diese erstklassige Kellerei in Samur. Die Erben von E. Bouvet traten das Unternehmen 1932 an Justin Marcel Monmousseau ab, den Großvater des heutigen Geschäftsführers Partrice Monmousseau. 1974 stieg die Familie Taittinger in das Geschäft ein. Von 2006 bis 2015 gehört Bouvet-Ladubay zum indischen Konzern United Breweries. Die Familie Monmousseau konnte 2015 erfolgreich wieder alle Firmenanteile übernehmen. Jedes Jahr wählt Bouvet-Ladubay etwa 100 Weinbauern mit einer Gesamtanbaufläche von ca. 700ha als so genannte "Gärtner der Chenin-Traube" aus. Die verschiedenen Brut de Loire von Bouvet-Ladubay erhalten ihren besonderen Charakter gerade durch diese enorme Vielfalt. Dank der langen Erfahrung von Assembleuren (immerhin seit 90 Jahren Mitglieder der gleichen Familie) wird das Erbe des Hauses perfektioniert.

Region: Loire

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorte: 100% Cabernet Franc

Weinbereitung: Méthode traditionnelle

Analysewerte: 12,5% Vol., 6,6 g/l Säure, 10 g/l Restzucker

Wissenswertes: Der Markenname "Ilys" bezieht sich auf die für die Loire-Region typische Lilien-Blüte.

Beschreibung: Zartrosa mit leicht orangenen Anklängen und leuchtenden Reflexen. In der Nase ist der Ilys Rosé geprägt von kleinen roten Beeren: kleine Walderdbeeren, Himbeeren, etwas Preiselbeere und Hagebutte. Dazu kommen dezent rauchige Noten sowie florale Anklänge an Malve und Hibiskus sowie getrocknete Orangenschalen. Am Gaumen hat der Ilys eine feine, fast überschäumende Perlage sowie eine super-saftige Frucht. Die Cabernet Franc läuft nirgends auf der Welt derart zur Höchstform auf wie an der Loire, so auch in diesem Crémant. Cremige Textur und ein zarter, würzig-herber Touch im Finish. Animierend, saftig, seriös mit zarter Gerbstoffstruktur. Der Crémant eignet sich nicht nur als Aperitif sondern ebenfalls als Begleiter leichter bis mittelkräftiger Speisen.

Speiseempfehlung: Der Crémant eignet sich hervorragend zu Sushi und Sashimi aber auch zu leichten Fischvorspeisen mit leicht cremigen Saucen.