

WEINPROBE

Ein Schaumwein für Puristen. „Zéro“ (Null) – der Name steht für die fehlende Dosage, die normalerweise eine Spur Süße ins Spiel bringt. Nicht so beim Bouvet Zéro, er ist geradezu herausfordernd trocken – und zugleich animierend frisch. Ein kleiner Exkurs in die Herstellung: Ein Crémant wie dieser von der Loire wird nach der Méthode Traditionelle hergestellt, also mit klassischer Flaschengärung. Dabei bleibt die Hefe im Flaschenhals zurück und muss entfernt werden, was zu etwas Flüssigkeitsverlust führt. Der wird meist mit Süßwein ausgeglichen, um die Säure auszubalancieren – und um die Frucht zu betonen. Der Bouvet Zéro verlässt sich jedoch ganz auf seine Substanz: diskrete Frucht aus Zitrus, Apfel, Quitte, ein Hauch von Jasmin und zartem Toast vom Ausbau des Grundweins in Eichenholz. Dazu kommen die aromatischen Spuren vom Hefelager: nussig, etwas rauchig. Eine filigrane, finessenreiche und überaus festliche Erscheinung. *Caro Maurer*



CVS

Bouvet Zéro, Bouvet-Ladubay,
Saumur, Loire

Preis: 15,95 Euro

Bei Vinothek Bernd Hundhausen,
Bonner Talweg 86a, 53129 Bonn-Süd-
stadt, Tel. (0228) 23 23 13