



Ilex Calamin Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Einzigartige Grand Cru Lage

Beschreibung:

Die Domaine Louis Bovard mit Sitz in Cully liegt am Ufer des Lac Lémon, zwischen Lausanne und Vevey, in einer der prestigereichsten Weinregionen der Schweiz, im Lavaux, das zum Unesco- Weltkulturerbe gehört.

Aromenprofil:

Mittelgelb, goldene Akzente. Ausdrucksvolles Bouquet, das an weisse Blüten und Zitrusnoten erinnert, auch Kaiser-Birnen und weissen Pfeffer. Füllig und crèmig am Gaumen, mit einer akzentuierten Chasselas-Aromatik, Lindenblüten und Stachelbeeren, nun auch zarte Röstaromen und eine dezente Mineralik; sehr elegantes, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Lavaux

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0134722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ilex Calamin Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Parker 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.