



## Terre à Boire

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Terrassenweinberg an den Ufern des Genfersees

### Beschreibung:

Die Chasselas Rebstöcke wachsen auf schwindelerregenden Hängen mit einer Neigung von 40%.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Der Duft von delikater Lindenblüte und einem Hauch Hefe in der elegant parfümierten Nase, auch etwas Limette und Eisenkraut. Ausgeglichen und feinaromatisch am Gaumen: eine typische Chasselas-Aromatik trifft sich mit dezenten mineralischen Akzenten, Stachelbeeren und Blütenhonig; intensiv bleibend bis ins charmante Finale.

### Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz                |
| <b>Subregion:</b>     | Lavaux                 |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine Louis Bovard   |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate in Grossholz |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.8%                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chasselas         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0479123                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Terre à Boire

Epesses Lavaux AOC  
Domaine Louis Bovard

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chasselas                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate in Grossholz          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.8%                           |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |