



Ribex

Sauvignon Blanc Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Lebendiger Sauvignons Blanc aus dem Waadtland

Beschreibung:

Der Ribex-Sauvignon verkörpert den Anspruch, diese Rebsorte im Waadtland auf sehr hohes Niveau der Ausdruckskraft zu bringen. Ribex kommt von Ribes, dem lateinischen Namen für Stachelbeere, dessen Aroma dieses Cuvée charakterisiert.

Degustationsnotiz:

Goldfarben, grünliche Akzente. Getrocknete Aprikosen und Holunderblüten in der sehr eleganten Nase, auch ein Hauch Eisenkraut dahinter. Am Gaumen zeigen sich sehr schöne zitrische Noten, vermählt mit gerösteten Mandeln, überdies eine dezente Frischnote zeigend; mineralische Noten im aromatisch sehr präsenten, langen Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Domaine Louis Bovard
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0973122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ribex

Sauvignon Blanc Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren