



## Plant Robert sous Savuit

Lutry Lavaux AOC, Domaine Mermetus (Bio)

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Subregion:** Lavaux

**Produzent:** Domaine Mermetus (Bio)

**Ausbau:** 10 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Plant Robert

**Artikelnummer:** 1379323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Plant Robert sous Savuit

Lutry Lavaux AOC  
Domaine Mermetus (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Plant Robert
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.