



2015 Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Waadt

Subregion: Lavaux

Produzent: Rogivue

Bewertung(en):

Ausbau: 8 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.3 %

Trinkreife: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret

Artikelnummer: 0549715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret
Trinkreife: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.3 %
Service: Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren