



2017 Dézaley Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Louis Bovard
Bewertung(en):	
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	1583517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dézaley Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren