



2016 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Servierempfehlung:

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

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Waadt |
| Subregion: | Lavaux |
| Produzent: | Louis Bovard |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | 18 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| Rebsorte(n): | 40% Syrah, 40% Merlot, 20% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 0973216 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 40% Syrah, 40% Merlot, 20% Pinot Noir
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.