



# 2016 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Strukturierter und finessenreicher Rotwein aus dem Lavaux

## Beschreibung:

Der Terrassenweinberg ist an dem Ufer des Genfersees angelegt und unterliegt der AOC Saint-Saphorin. Er ist zu gleichen Teilen mit den Rebsorten Merlot, Syrah und Pinot Noir zusammengesetzt.

#### 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:SchweizRegion:WaadtSubregion:LavauxProduzent:Louis BovardBewertung(en):Score 18.5/20

Ausbau: 18 Monate im 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): Score 18.5/20

**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 im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.