



2017 Sous-les-Rocs

St-Saphorin Lavaux AOC, Luc Massy

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:	Luc Massy
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0440017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sous-les-Rocs

St-Saphorin Lavaux AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren