

2018 Château de St-Saphorin-s/Morges

La Côte AOC Rouge

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: La Côte

Produzent: Château de St-Saphorin S/Morges

Bewertung(en):

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

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

Rebsorte(n): Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay

Artikelnummer: 0313618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de St-Saphorin-s/Morges

La Côte AOC Rouge

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay
Trinkreife:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren