



## 2018 Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie, 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):** Parker 92/100

**Ausbau:** 10 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

**Rebsorte(n):** 100% Chasselas

**Artikelnummer:** 0314018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie  
Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren