



## 2018 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Beeindruckende Cuvée von Louis Bovard

**Beschreibung:**

Der sehr persönliche Stil der Domaine Bovard setzt sich in dieser Cuvée durch, die aus einer originellen Mischung von Pinot Noir und Merlot entsteht. Um die Frische und Reinheit der Früchte zu erhalten, liegen die Erträge unter 50 Hektoliter pro Hektar. Jede Traubensorte wird separat in Eichenfässern ausgebaut, erst danach werden die beiden Sorten zusammengeführt.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Louis Bovard
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0646018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Pressée**

Epesses Lavaux AOC  
Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren