



2017 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Rotbeerige Noten vermählen sich mit einer feinen Würze, Himbeeren, Kirschen, dahinter auch Veilchennoten und Milkschokolade. Ein feiner Schmelz und eine wunderbar samtige Frucht machen sich rasch am Gaumen breit, nun auch Preiselbeeren, Gewürznelke und Zimt, abgerundet von dezenten Röstaromen; sehr druckvoll und fruchtintensiv, anhaltender Abgang.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Louis Bovard
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Pinot Noir
Artikelnummer:	0973217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 40% Merlot, 40% Syrah, 20% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.