



## 2019 Ilex Calamin Grand Cru AOC

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Louis Bovard
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0134719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ilex Calamin Grand Cru AOC**

Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren