



2018 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

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):	Parker 92/100, Falstaff 92/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	40% Syrah, 40% Merlot, 20% Pinot Noir
Artikelnummer:	0973218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 92/100, Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	40% Syrah, 40% Merlot, 20% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.