



## 2020 Ribex

Sauvignon Blanc Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Lebendiger Sauvignons Blanc aus dem Waadtland

**Beschreibung:**

Der Ribex-Sauvignon verkörpert den Anspruch, diese Rebsorte im Waadtland auf sehr hohes Niveau der Ausdruckskraft zu bringen. Ribex kommt von Ribes, dem lateinischen Namen für Stachelbeere, dessen Aroma dieses Cuvée charakterisiert.

**Degustationsnotiz:**

Goldfarben, grünliche Akzente. Getrocknete Aprikosen und Holunderblüten in der sehr eleganten Nase, auch ein Hauch Eisenkraut dahinter. Am Gaumen zeigen sich sehr schöne zitrische Noten, vermählt mit gerösteten Mandeln, überdies eine dezente Frischnote zeigend; mineralische Noten im aromatisch sehr präsenten, langen Abgang.

**Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Produzent:</b>	Louis Bovard
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0973120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ribex**

Sauvignon Blanc Lavaux AOC  
Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren