



## 2022 Ilex Calamin Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Einzigartige Grand Cru Lage

### **Beschreibung:**

Die Domaine Louis Bovard mit Sitz in Cully liegt am Ufer des Lac Lémon, zwischen Lausanne und Vevey, in einer der prestigereichsten Weinregionen der Schweiz, im Lavaux, dass zum Unesco- Weltkulturerbe gehört.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, goldene Akzente. Ausdrucksvolles Bouquet, das an weisse Blüten und Zitrusnoten erinnert, auch Kaiser-Birnen und weissen Pfeffer. Füllig und cremig am Gaumen, mit einer akzentuierten Chasselas-Aromatik, Lindenblüten und Stachelbeeren, nun auch zarte Röstaromen und eine dezente Mineralik; sehr elegantes, anhaltendes Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, 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>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Louis Bovard
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0134722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

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

Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren