



2022 Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Lavaux vom Feinsten

Beschreibung:

Das Lavaux mit seinen steilen Hängen, der hervorragenden Besonnung und dem vom Lac Léman geprägten milden Klima bietet beste Voraussetzungen für diesen Chasselas aus Familienhand. Die Zwillinge Jean-Daniel und Jean-Paul Rogivue leiten seit den 1980er-Jahren das Weingut, mittlerweile ist mit Jean-Pauls Sohn François die nächste Generation im Betrieb aktiv und bringt frische Ideen ein. Les Déserts in Kombination mit winterlichen Käsegerichten – zum Dahinschmelzen!

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Eine auffallend offene Nase, welche typische Aromen von Lindenblüten, Stachelbeeren und Brioche offenbart, auch etwas weisser Pfeffer. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer lebendig-frischen Fruchtaromatik, an Agrumen und Melone erinnernd, getragen von einer sanften Mineralik; von schöner Konzentration und erstaunlicher Abgangslänge.

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Rogivue
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0558922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren