



2023 Signature

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Waadt

Subregion: Lavaux

Produzent: Rogivue

Bewertung(en):

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n): Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Syrah

Artikelnummer: 1397123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Signature

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.