



2016 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz
Region: Waadt
Subregion: Lavaux
Produzent: Louis Bovard

Bewertung(en):

Ausbau: 7 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.8 %

Trinkreife: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Rebsorte(n): 80% Pinot Noir, 20% Merlot

Artikelnummer: 0646016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Pressée

Epesses Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Trinkreife:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.8 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren