



## 2016 Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Fils Rogivue
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herstellung:</b>	in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.3 %
<b>Trinkreife:</b>	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
<b>Traubensorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0549716070C6200

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Déserts Rouge**

St-Saphorin Lavaux AOC  
Les Fils Rogivue

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret  
**Trinkreife:** Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.3 %  
**Service:** Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren