



## Plant Robert sous Savuit

Lutry Lavaux AOC, Domaine Mermetus

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Lav

**Produzent:** Domaine Mermetus

**Allevamento:** 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Plant Robert

**Artikelnummer:** 1379323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Plant Robert sous Savuit

Lutry Lavaux AOC  
Domaine Mermetus

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Plant Robert                                                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006                         |
| <b>Allevamento:</b>   | 10 Mesi in vasche d'acciaio inox                                  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |