



2015 Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Ein Wein mit grossem Charakter

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vaud

Sottoregione: Lavaux

Produttore: Rogivue

Valutazioni:

Vinificazione: 8 Monate in Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.3 %

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

Varietà d'uva: 50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret

Numero di articolo: 0549715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret
Maturità:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate inahltank
Gradazione alcolica:	13.3 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren