



2017 Dézaley Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vaud

Sottoregione: Lavaux

Produttore: Louis Bovard

Valutazioni:

Vinificazione: 8 Monate in Grossholz

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Numero di articolo: 1583517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dézaley Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren