



2018 Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Un vino di carattere

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia. .

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine: CH

Regione: Vaud

Sottoregione: Lavaux

Produttore: Rogivue

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

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: 0549718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine:	CH
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:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi