



2014 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, leicht durchscheinend. Ein Verbund von roten und schwarzen Beeren, Anklängen von Unterholz und angenehmer Zimtwürze. Am Gaumen eine angenehme Fruchtaromatik offenbarend, nebst Pflaumen und roten Johannisbeeren auch eine Spur Veilchen, schliesslich etwas weisser Pfeffer; zu den fruchtigen Komponenten gesellt sich eine angenehme Frischenote dazu; die Tannine sind gekonnt eingebettet, insgesamt von guter Struktur; aromatisch anhaltend im Finale.

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:	Louis Bovard
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	10 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.8 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Numero di articolo:	0646014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Pressée

Epesses Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.8 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren