



2017 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Nota di degustazione:

Rubinfarben, granatroten Nuancen. Rotbeerige Noten vermählen sich mit einer feinen Würze, Himbeeren, Kirschen, dahinter auch Veilchennoten und Milkschokolade. Ein feiner Schmelz und eine wunderbar samtige Frucht machen sich rasch am Gaumen breit, nun auch Preiselbeeren, Gewürznelke und Zimt, abgerundet von dezenten Röstaromen; sehr druckvoll und fruchtintensiv, anhaltender Abgang.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Lavaux
Produttore:	Louis Bovard
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Pinot Noir
Numero di articolo:	0973217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.