



2012 Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Selektion von alten Reben

Descrizione del vino:

Die Lavaux Weinberge gehören seit 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Die kalkhaltigen Böden prägen diesen Chasselas und verleihen ihm mineralische Noten im Bukett wie im Gaumen.

Nota di degustazione:

Blassgelb, leicht grünliche Reflexe. Sanftes Nasenbild nach Lindenblüten, Limette und etwas Blütenhonig. Am Gaumen sind Mirabellen auszumachen, auch eine leichte Hefenote; insgesamt schön balanciert, von mittlerer Intensität; eine leicht mineralische Note begleitet den Abgang.

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:	Rogivue
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2016
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0558912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jetzt bis 2016
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren