



Louis Bovard, 2022

St. Saphorin rouge Cuvée Louis AOC Lavaux

Herkunft
Schweiz

Region
Waadt

Rebsorten
Pinot Noir, Syrah, Merlot

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14%

Charakter

Eine rubinrote Cuvée mit einer kräftigen, erdig-würzigen Beeren-Aromatik, ergänzt von einem Hauch von Dörrobst. Im Gaumen ist sie frisch, zeigt intensive Frucht und etwas Lakritze und pfeffrige Noten, getragen von einem schlanken, ausgewogenen Körper.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

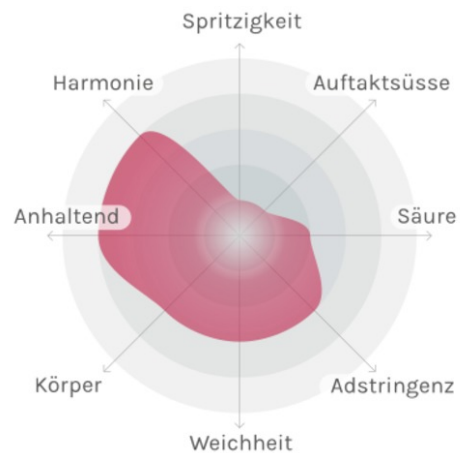


Die Frischen

Produzent/Marke

Domaine Louis Bovard

Die Domaine Louis Bovard mit Sitz in Cully liegt am Ufer des Lac Léman, zwischen Lausanne und Vevey, in einer der prestigereichsten Weinregionen der Schweiz: im Lavaux. 1983 hat Louis-Philippe Bovard, als Vertreter der zehnten Generation der Familie, die Leitung des Familienbetriebs übernommen, welcher heute 16 Hektaren Reben umfasst. Bovards enge Kontakte mit seinen Winzerkollegen in der Schweiz und Frankreich wie auch zu den grossen Küchenchefs haben ihn inspiriert und dazu gebracht, die Traditionen in Frage zu stellen. Als Avantgardist führte er unter anderem neue Rebsorten auf seinem Gut ein, baute den Chasselas in Barriques aus und legte eine bedeutende Kollektion alter Dézaleyjahrgänge an.



Passt zu



Geflügel