

St. Saphorin Chasselas Lavaux AOC

Reife Frucht - lebendig - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Schweiz

Rebsorte

Chasselas

Produzent

Caves Saint-Valentin

Verschlusstyp

Drehverschluss

Jahrgang

0000

Genussreife

ab 2020

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

8 -10 °C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

10311500

Kulinarik

Apéritif, Eglifilet, leichten Speisen, Kalbsfleisch, frischen Teigwaren an einer sämigen Rahmsauce, Fondue oder Raclette.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

St. Saphorin gehört zu den bekanntesten Appellationen der Lavaux. Die alten Winzerkeller im Dorf laden zu einem Besuch ein. Zwischen Lausanne und Montreux reihen sich die steilabfallenden Rebterrassen wie Felder eines Schachbretts aneinander. Die Traubensorte Chasselas, Königin im Lavaux, ist eine Varietät, die höchst sensibel auf das Terroir reagiert. Die Weine widerspiegeln das Mikroklima, den Boden (Moränenablagerung, mit unterschiedlicher Beschaffenheit; kiesig, mergel-, lehmhaltig, Schiefer), die Arbeit im Rebberg und im Keller.

Apéritif, Eglifilet, leichten Speisen, Kalbsfleisch, frischen Teigwaren an einer sämigen Rahmsauce, Fondue oder Raclette.

BESCHREIBUNG

Farbe

Aromatik

Körper



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch