



St-Saphorin

Grand Cru

Appellation	Lavaux AOC
Rebsorte(n)	Chasselas
Höhe	450 – 500m
Alter der Rebe	Durchschnitt von 20 Jahren
Terroir	Tonkalkstein
Weinbereitung	Stahltank während 8 Monate
Alkohol	12,7% vol.
Aspekt	Hellgelbes Gold
Nase	Fein mit blumigen Aromen
Mund	Elegant und mineralisch
Passt gut zu	Es passt gut zu Käse- Auflaufförmchen, Fondue oder Barschfilets
Lagerung	3 - 5 Jahre
Temperatur	8 - 10 °C
Allergen	enthält Sulfite
Größe(n)	75 cl, 150 cl