







Lavaux AOC

# Sauvignon Blanc Ribex 2022 Louis Bovard

**CHF 27.00**

-  70cl
-  14.5%
-  Waadt
-  Sauvignon Blanc
- AN** 13327022

## Vinifikation

Alkoholische Gärung 11 Monate in der Barrique

## Degustationsnotiz Nase

Die feinen Zitrusaromen wirken anregend, die mineralische Feuersteinnote begleitet den leichten Briochetouch der Eiche wunderschön.

## Passt zu

Vorspeisen, Fischgerichten, Meeresfrüchten oder weissem Fleisch.

## Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

## Produzent

Wie kaum ein anderer arbeitet Louis Bovard unermüdlich an der Vervollkommnung der Lavaux-Weine. Dank unkonventionellem Denken im Keller hat er es geschafft, seinen Chasselas Eigenständigkeit und Charakter zu verleihen. Wer immer geglaubt hat, Chasselas sei gleich Chasselas wird bei seinen Weinen eines Besseren belehrt. Jede AOC, jede Lage spricht bei Bovard eine andere Sprache. Darunter finden sich neben den klassisch spritzigen Apéroweinen auch kraftvolle Tropfen, die wunderbar als Essensbegleiter eingesetzt werden können.

## Region

Die Weinberge des Kanton Waadt liegen an den Ufern des Lac Léman, des Neuenburgersees sowie am Rhone-Ufer. An den Steilhängen des Dézaley im Lavaux wird der Weinbau seit den Zisterzienser-Mönchen im 12. Jahrhundert gepflegt. Die Rebfläche beträgt knapp 3800 Hektaren und ist zu ungefähr 30% mit roten Rebsorten und 70% weissen Rebsorten bestockt. Die wichtigste Rebsorte ist mit Abstand der weisse Chasselas, deren Ursprung in der Region Waadt vermutet wird.