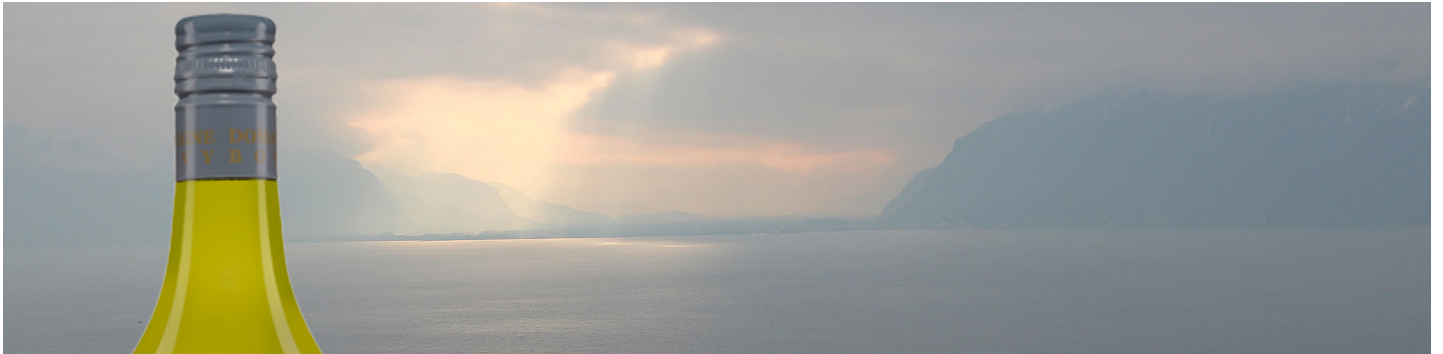




Martel.
Wein geniessen.



St-Saphorin

Lavaux AOC

Winzer	Bovy
Region	Waadt
Subregion	Lavaux
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	70 cl
Qualifizierung / Lage	Lavaux AOC
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Chasselas
Körper	leichter Wein
Alkoholgehalt	13.00 % Vol.
Passt zu	Apéro, Sushi, Süsswasserfischen, Raclette & Fondue, Weichkäse
Trinkreife	trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

Die Domaine Bovy thronet hoch über dem Genfersee, mit herrlicher Aussicht auf Savoyen und den Mont Blanc. Hier im Lavaux liegen die steilsten Rebterrassen der Waadt. Optimale Sonneneinstrahlung im Herbst und der temperaturregulierende Lac Léman bringen perfekte Reife, Konzentration und feine, elegante Frucht. Der St. Saphorin ist ein Klassiker, frisch, spritzig und mineralisch.

Weingut Bovy

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Bertrand und Eric Bovy
Rebberge	11 ha
Sortenspiegel	Weiss: Chasselas, Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier Rot: Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot
Durchschnittliche Produktion	55'000 bis 60'000 Flaschen
Weinstil	Klassisch spritzige, nerviger Chasselas; feine, elegante Rotweine



Sie ist zu beneiden, die Familie Bovy, hoch über dem Genfersee thronend vor den Rebbergen die Früchte der Arbeit geniessend: ihren brillanten St-Saphorin. Die Steillagen sind aufwendig zu bearbeiten, doch in dieser herrlichen Südlage, wo sich auch Palmen wohlfühlen, gehen die Pflichten leichter von der Hand. Bovy stammen aus Chexbres und gehören zu den alteingesessenen Waadtländer Familien. Der Keller stammt aus dem 16. Jahrhundert, die ältesten Rebberge erwarb die Domäne im Jahr 1779. Seit 1925 entwickelte Henri Bovy seine Rebkulturen. 1937 begann Maurice Bovy mit der Kommerzialisierung seiner Weine in Flaschen. Sein Sohn Bernard löste ihn 1960 in der Leitung des Gutes ab. Mittlerweile wird der Betrieb seit 1997 von Bernards Söhnen Bertrand und Eric geführt, also von der vierten Generation.

Die Familie Bovy gehört zu den wenigen Westschweizer Produzenten, die auf den Ausbau im Holzfass schwören. So hat man denn zahlreiche Eichenholzfuder (hübsch bemalt mit Motiven aus dem Winzerleben), in denen die aus der Chasselas-Traube gekelterten Weine zwischen vier und sechs Monaten ausgebaut werden. Dieser Ausbau im Holz ermöglicht den Weinen eine harmonische Entfaltung, ohne dass der Charakter oder die Reinheit des Chasselas verraten würden, dessen Sensibilität und Finesse weder Oxydation noch allzu ausgeprägte Holzaromen ertragen. Das Resultat sind Weine mit floralen und fruchtigen Aromen, elegant und im Gaumen sehr ausgewogen.

