



2008 Dézaley Grand Cru AOC

Chemin de Fer Luc Massy

Mittelgelb, goldene Reflexe. Filigrane, vielseitige Nase nach Lindenblüten, reifen Zitronen und Toastbrotrand, auch typische Feuerstein-Noten. Kraftvolle Chasselas-Aromatik, an Stachelbeeren und Zitronengras erinnernd, schön saftig und von einer einnehmenden Eleganz, herrliche Mineralik, frischer Abgang mit einer enormen Länge. Jung getrunken ein wunderbar frischer Genuss, nach ein paar Jahren der Lagerung offenbart er seine ganze Fülle und Finesse.

Bewertung: Score 18/20

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014

Traubensorte(n): Chasselas

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Schweiz

Region: Waadt

Winzer: Luc Massy

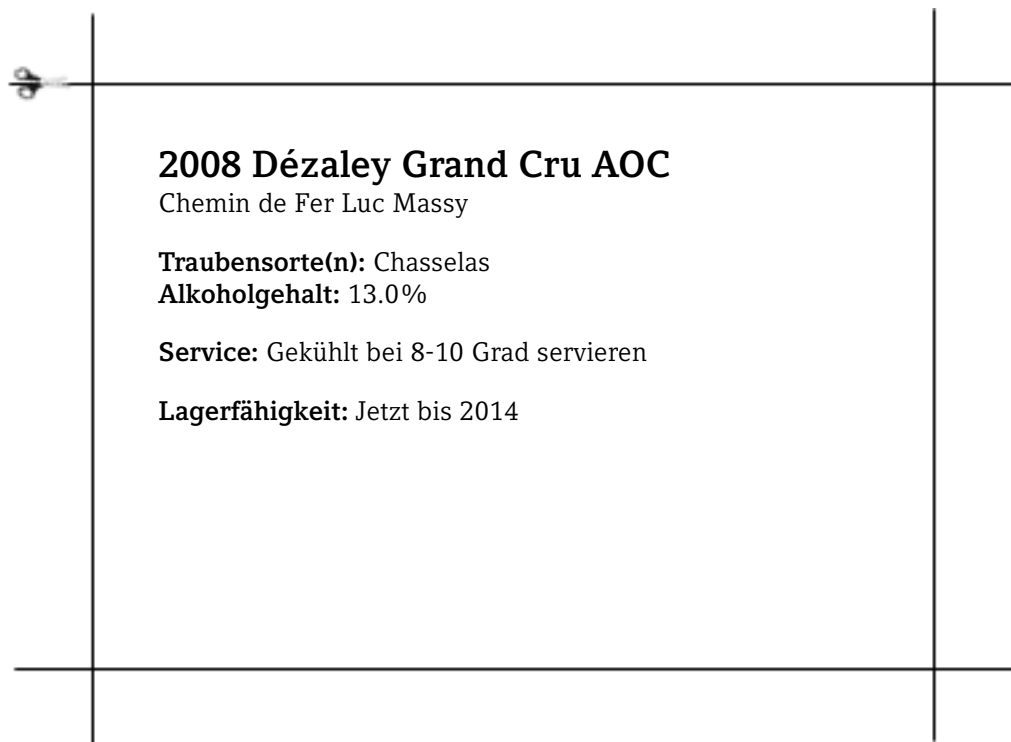
Weintyp: Frische, fruchtige Weissweine

Passt zu: Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2008 Dézaley Grand Cru AOC
Chemin de Fer Luc Massy

Traubensorte(n): Chasselas
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014