



Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronne, Domaine Louis Bovard

Ein Muster-Chasselas

Beschreibung:

Der Dézaley Médinette kommt von den terrassierten Weinbergen am Ufer des Genfersees, die eine Neigung von 50% aufweisen. Sein mineralischer Charakter entsteht durch die mageren Böden, die Kalk, Lehm und Kies enthalten. Der Dézaley Médinette kann bis zu 40 Jahre gelagert werden.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche und goldene Akzente. Gut gereifte Stachelbeeren, Lindenblüten und frische Zitronenminze im offenen Bouquet, auch einige florale Düfte. Ein leichtfüssiger Auftakt, der sich nach und nach wandelt in eine facettenreiche Chasselas-Aromatik, viel gelbe Frucht, mineralische Akzente und etwas Honig, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht und Frische, immer intensiv bleibend; konzentrierter, viel Potenzial versprechender Abgang.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Lavaux

Produzent: Domaine Louis Bovard

Ausbau: 11 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.8%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0314024

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronne
Domaine Louis Bovard

Herkunft: Schweiz
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chasselas
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 11 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.8%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.