



Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie, 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 D fte. Ein leichtf ssiger 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, Gem seterrinen, 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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie
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.