



## Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Dézaley – grosser Chasselas vom Genfersee

### Beschreibung:

Chasselas ist Swissness pur – und im Lavaux erreicht er seine grösste Ausdruckskraft. Die Grand-Cru-Appellation Dézaley am Genfersee zählt zu den prestigeträchtigsten Herk  ften des gesamten Landes. Nach etwas Reife entfaltet der Chemin de Fer von Luc Massy eine beeindruckende F  lle und betörende aromatische Tiefe mit Noten von Feuerstein und Honig. Opulent und zugleich präzise, nimmt er den Gaumen mit grosszügiger Textur ein und klingt lang und intensiv nach – geradezu magisch im Duett mit gereiftem Gruyère.

### Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Robe, grünliche Nuancen. Eine offene und komplexe, hocharomatische Chasselas-Nase nach Stachelbeeren, Kamille und zitrischen Noten, fein ergänzt durch etwas Feuerstein. Sehr elegant und von bemerkenswerter Konzentration präsentiert sich der Gaumen, eine Reihe von gelben Fr  uchten sind auszumachen, auch Lindenblüten und eine Spur Ingwer, grossartiges Frucht-Säurespiel; zum Ende hin feinmineralische Noten, sehr komplex und anhaltend.

### 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:** Luc Massy

**Ausbau:** 8 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Chasselas

**Artikelnummer:** 0439924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC  
Luc Massy

|                       |                                                                                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                                                                                                 |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                                                                                                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chasselas                                                                                                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate in Grossholz                                                                                                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                                   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von frischen,<br>fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |