



Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Mineralität aus den Händen der Zwillinge Rogivue

Beschreibung:

Die Zwillinge Jean-Daniel und Jean-Paul Rogivue leiten seit den 1980er-Jahren das Familienweingut im Lavaux. Typisch für den Dézaley ist sein reiner Chasselas-Ausdruck, gepaart mit einer ausserordentlichen Mineralität und einem überraschenden Facettenreichtum.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Intensives Nasenbild nach Zitronenminze, Lindenblüten und einigen Hefenoten. Am Gaumen ausgewogen und eine schöne Dichte zeigend, nun auch gelbe Steinfrucht und zitrische Noten, eine dezente Mineralik gesellt sich dazu, dicht und gut strukturiert, elegant und lebendig im Finale.

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: Les Fils Rogivue

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0693824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.