

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, La Maison Massy

Grand Chasselas aus historischem Cru

Beschreibung:

In majestätischem Goldgelb schimmert dieser Chasselas aus der Grand-Cru-Lage Clos du Boux im Glas – ein erster Hinweis auf seine Dichte und seinen noblen Schmelz. Der kleine Clos ist das historische Herzstück des Hauses und der einzig ummauerte Weinberg in Epesses. Hoch über dem Genfersee gelegen, gehört diese Lage zu den berühmten Terrassen des Lavaux, die seit 2007 UNESCO-Weltkulturerbe sind.

Aromenprofil:

Strahlendes Goldgelb, leicht aufgehellter Rand. Lindenblüten, Stachelbeeren und feinduftende Blüten in der traumhaft balancierten und ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen bestätigt sich die feine Frucht, von erstaunlicher Konzentration, feiner Textur und Crèmigkeit; nach und nach zeigen sich auch mineralische Noten und etwas Brioche; sehr anhaltend und elegant 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Lavaux

Produzent: La Maison Massy

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 0439724



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.