

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 Herkünften des gesamten Landes. Nach etwas Reife entfaltet der Chemin de Fer von Luc Massy eine beeindruckende Fülle 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.

Aromenprofil:
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 Früchten 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, 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:	Luc Massy
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch