



Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, La Maison Massy

Grand Cru vom Familiensitz Clos du Boux

Beschreibung:

Der Wein vom einzigen Clos in Epesses besticht mit seiner noblen Mineralik. Auf den lehmhaltigen Böden, gedeiht ein Chasselas mit ausladender Fülle und subtilem Schmelz. Winzer Luc Massy teilt mittlerweile die Verantwortung für das Familienweingut mit seinen beiden Söhnen Grégory und Benjamin.

Degustationsnotiz:

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 Crémigkeit; 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Lavaux

Produzent: La Maison Massy

Ausbau: 8 Monate im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0439723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren