



Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Lavaux-Cru von den Zwillingen 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.

Aromenprofil:

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, Gem useterrinen, 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:	Les Fils Rogivue
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0693821

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 bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.