



## 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.

### **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, 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:** Les Fils Rogivue

**Ausbau:** 7 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Chasselas

**Artikelnummer:** 0693823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru  
Les Fils Rogivue

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