



Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein charaktervoller Waadt  nder Rotwein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, aufgehellter Rand. Eine beerige Nase, die an Himbeeren und Kirschen erinnert, ergänzt durch Moccanoten und kalten Rauch, auch etwas Pfeffer. Sehr konzentrierter und druckvoller Gaumen, nebst den rotbeerigen Noten auch Brombeeren, Cr  mantschokolade und etwas Trockenfleisch, mit sanften und prächtig integrierten Gerbstoffen, über die Mitte hinaus sehr druckvoll bleibend; leicht würzig im Abgang.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillw  rsten und grilliertem Fisch.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16  C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Lavaux

Produzent: Luc Massy

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.7%

Rebsorte(n): 55% Merlot, 35% Gamay, 10% Pinot Noir

Artikelnummer: 0728219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	55% Merlot, 35% Gamay, 10% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.7%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.