



2017 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Gold beim Concours Mondial de Bruxelles

Beschreibung:

Die Zwillinge Jean-Daniel und Jean-Paul Rogivue leiten seit 1950 das Familienweingut im Lavaux. Typisch für den Dézaley ist sein reiner Chasselas-Ausdruck, gepaart mit einer ausserordentlichen Mineralität und dabei überraschend in seinem Facettenreichtum. Ein absoluter Genuss zu einem vernünftigen Preis, der kürzlich durch die Goldmedaille in Brüssel untermauert wurde.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, grünliche Reflexe. Ein feinduftendes Bouquet, das an Lindenblüten, Brioche und Blütenhonig erinnert, auch etwas weisser Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr konzentrierten und wunderbar balancierten Chasselas-Frucht, sehr ausdrucksstark und begleitet von einer zarten Mineralik, von dezenter Frische; elegant und cremig im lange nachhallenden 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
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Rogivue
Bewertung(en):	Concours Mondial Bruxelles Gold, Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0693817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Concours Mondial Bruxelles Gold, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren