



2016 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein Traum-Dézaley in ganz kleiner Auflage

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe, grünliche Nuancen. Eine ausdrucksstarke und komplexe, hocharomatische Chasselas-Nase nach Stachelbeeren, goldgelbem Apfel und prononciert mineralischen Noten, fein ergänzt durch weisse Blütenaromen. Sehr elegant und von bemerkenswerter Konzentration präsentiert sich der Gaumen, eine Reihe von gelben Früchten sind auszumachen, auch Lindenblüten und eine Spur Ingwer; die angenehme Frischenote ist charakteristisch für den Jahrgang; lang im Abgang. Wiederum ein Chasselas-Meisterwerk!

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:	Luc Massy
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren