



2017 Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, Luc Massy

Grand Cru vom Familiensitz Clos du Boux

Beschreibung:

Der Wein vom einzigen Clos in Epesses besticht mit seiner noblen Mineralik. Auf den lehmhaltigen Böden, gedeiht ein Chasselas mit ausladender Fülle und subtilem Schmelz. Winzer Luc Massy teilt mittlerweile die Verantwortung für das Familienweingut mit seinen beiden Söhnen Grégory und Benjamin.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Ein sehr expressives Bouquet, das an Lindenblüten, Golden Delicious und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch eine feine Hefenote und eine Spur Feuerstein. Am Gaumen fällt das schöne Spiel zwischen Frucht und Frische auch, nebst den zitrischen Noten auch mineralische Akzente, intensiv und konzentriert; anhaltendes 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:	Luc Massy
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	7 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Chasselas
Originalgebinde:	12er-Karton
Artikelnummer:	0439717070C7200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	7 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren