



## 2016 Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Premier Grand Cru aus Steillagen

### **Beschreibung:**

Die Vorgaben für die noch junge Qualitätsstufe Premier Grand Cru sind streng. Die Familie Deladoey hat sie mit ihrem Yvorne L'Ovaille jedoch spielend gemeistert.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine offene, ausdrucksstarke Nase, die Noten nach Marzipan, Lindenblüte und Stachelbeeren umfasst, dahinter auch etwas nassen Stein. Die intensive Frucht setzt sich am Gaumen fort: nun auch zitrische Noten und etwas Brioche, sehr harmonisch und druckvoll, nach und nach seine typische Mineralik entfaltend; von dezenter Säure, spielerisches Finale, das von einigen Honignoten begleitet ist.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Chablais
<b>Produzent:</b>	Deladoey
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0716916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de l'Ovaille**

Yvorne 1er Grand Cru  
Chablais AOC  
Deladoey Fils

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren