



2017 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein Traum-Dézaley in ganz kleiner Auflage

Beschreibung:

Ein facettenreicher Chasselas, der nach mindestens einem Jahr Reife seine ganze Fülle und seine aromatische Komplexität aufs Schönste entwickelt. Er ist ein opulenter Schmeichler, der den Gaumen mit wunderbarer Grosszügigkeit einnimmt, sein Finale ist lang und aromenintensiv. Magisch zu einem gereiften Gruyère. Dieser Weisswein spielt eine wichtige Rolle als prestigereicher Botschafter für die Baronnie du Dézaley, welche die besten Produzenten der Appellation vereinigt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Eine ausgesprochen aromatische Chasselas-Nase, die Noten nach Lindenblüten, Blütenhonig und Stachelbeeren zeigt, dahinter auch feinmineralische Akzente und eine dezente Spur Hefe. Fruchtbetonter, weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr raumgreifenden Aromatik, nun auch etwas Ingwer und dezente zitrische Noten, sehr präsent und ausdrucksstark; eine angenehme Frischnote im lange anhaltenden Finish.

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 18.5/20
Herstellung:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren