2017 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:
Helles Gelb, grünliche Nuancen. Viel Yvorne-Affinität schon in der Nase: mineralische Noten und gelbfruchtige Düfte im schönen Wechselspiel: Mirabellen, Lindenblüten und etwas Feuerstein. Weicher Auftakt, abgelöst von einer herrlich balancierten Frucht, Stachelbeeren und ein Hauch Marzipan, unterstützt von einer angenehmen Frischenote; wiederum eine prächtige Mineralik und einige Honignoten im Potential aufzeigenden 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:	Chablais
Produzent:	Deladoey
Bewertung(en):	Concours Mondial Bruxelles Gold, Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0716917

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Concours Mondial Bruxelles Gold, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch