



2018 Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Ein traumhafter Jahrgang

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 Nuancen. Ein beeindruckendes Bouquet mit dezenten Hefenoten, Stachelbeeren, Lindenblüten und sanftem Feuerstein. Der Gaumen überzeugt durch eine sehr feine Textur und ein ausgesprochen schönes Frucht-Säure-Spiel, die Aromen der Nase bestätigen sich im wesentlichen, ergänzt durch etwas Blütenhonig; die ersten mineralischen Akzente sind wahrnehmbar im Finale, sie werden sich in den kommenden Jahren noch verstärken.

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):	Score 19/20
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0716918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren