



2018 Clos du Boux Grand Cru

Epeses Lavaux AOC, Luc Massy

Schweizer Grand Cru mit 92 Punkten

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:

Goldgelbe Robe, etwas aufgehellter Rand. Eine wunderbar offene Nase, nach Lindenblüten und Blütenhonig duftend, ergänzt durch eine feine Marzipannote und etwas Zitronenminze. Am Gaumen konzentriert und fruchtbetont, nebst den zitrischen Noten auch einige Hefenoten und eine dezente Mineralik; sehr intensiv bleibend, mit einer dichten Textur; nicht nachlassend im 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):	Parker 92/100, Score 18/20
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren