



2018 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein Traum-Dézaley in ganz kleiner Auflage

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb. Lindenblüten und Stachelbeeren in der zart duftenden Nase, auch etwas Zitronenzeste. Chasselas-typische Aromatik mit einer Mineralität, die dem Chemin de Fer eigen ist, zitrische und gelbfruchtige Noten, auch ein Hauch Brioche; eine prächtige Frucht-Säure-Balance im anhaltenden Ausklang.

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 90+/100, Score 18/20
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 90+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren