



## 2019 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Dézaley, der Weihnachtsklassiker

### Beschreibung:

Kaum ein Schweizer Wein passt besser zu den Festtagen als der Dézaley vom renommierten Winzer Luc Massy. Seine zwei Söhne sind perfekt aufgestellt, um das Weingut in die Zukunft zu tragen und die grosse Fangemeinde weiterzupflegen. Ein facettenreicher Chasselas, der übrigens auch über ein herausragendes Reifepotenzial verfügt.

### Degustationsnotiz:

Mittelgelb, grünliche Nuancen. Eine ausdrucksstarke und komplexe, hocharomatische Chasselas-Nase nach Stachelbeeren, Kamille und zitrischen Noten, fein ergänzt durch etwas Feuerstein. Sehr elegant und von bemerkenswerter Konzentration präsentiert sich der Gaumen, eine Reihe von gelben Früchten sind auszumachen, auch Lindenblüten und eine Spur Ingwer, grossartiges Frucht-Säurespiel; zum Ende hin feinmineralische Noten, sehr komplex.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Luc Massy
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0439919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chemin de Fer**

Dézaley Grand Cru AOC  
Luc Massy

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren