

## 2019 Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, Luc Massy

Schweizer Grand Cru von Luc Massy



### **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:**

Strahlendes Goldgelb, leicht aufgehellter Rand. Lindenblüten, Stachelbeeren und feinduftende Blüten in der traumhaft balancierten und ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen bestätigt sich die feine Frucht, von erstaunlicher Konzentration, feiner Textur und Crémigkeit; nach und nach zeigen sich auch mineralische Noten und etwas Brioche; sehr anhaltend und elegant im 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Luc Massy
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0439719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos du Boux Grand Cru**

Epesses Lavaux AOC  
Luc Massy

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren