



## 2019 Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Ein Muster-Chasselas

### Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche und goldene Akzente. Gut gereifte Stachelbeeren, Lindenblüten und frische Zitronenminze im offenen Bouquet, auch einige florale Düfte. Ein leichtfüssiger Auftakt, der sich nach und nach wandelt in eine facettenreiche Chasselas-Aromatik, viel gelbe Frucht, mineralische Akzente und etwas Honig, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht und Frische, immer intensiv bleibend; konzentrierter, viel Potenzial versprechender Abgang.

### 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>	Louis Bovard
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0314019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie  
Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren