



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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Louis Bovard
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0314019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnies
Domaine Louis Bovard

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