



2019 Domaine de l'Ovaille

Yvorne Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Ausnahmepreis für den Spitzen-Yvorne von Deladoey

Beschreibung:

Nicht nur wegen der Bodenqualität zählt die spektakuläre Lavaux-Steillage L'Ovaille zu den raren Grand-Cru-Terroirs des Chablais, auch die Ausrichtung des Rebbergs, das Alter der Reben sowie das Reifevermögen der Weine spielen für diesen prestigeträchtigen Status eine elementare Rolle.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Ein zarter Duft von Lindenblüten, Quitte und Marzipan in der eleganten Nase, begleitet durch einige Hefenoten und mineralische Akzente. Präzis und sehr fruchtbetont offenbart sich der Gaumen, eine ausgeprägte Chasselas-Aromatik, die an Stachelbeeren und Agrumen erinnert, unterstützt durch eine passende Frische; sehr ausdrucksstarkes, anhaltendes 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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Chablais
Produzent:	Deladoey
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0315519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de l'Ovaille

Yvorne Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren