



2020 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Der Lavaux-Cru der Rogivue-Zwillinge

Beschreibung:

Die Zwillinge Jean-Daniel und Jean-Paul Rogivue leiten seit 1950 das Familienweingut im Lavaux. Typisch für den Dézaley ist sein reiner Chasselas-Ausdruck, gepaart mit einer ausserordentlichen Mineralität und dabei überraschend in seinem Facettenreichtum.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Ein intensives, offenes Nasenbild nach Zitronenminze, Lindenblüten und deutlichen Briochenoten, auch Blütenhonig; am Gaumen ausgewogen und eine schöne Dichte zeigend, sehr aromatisch: nun auch Stachelbeeren und eine Spur Marzipan, später gesellt sich eine dezente Mineralik dazu, gut strukturiert im lebendigen, Potenzial versprechenden 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:	Lavaux
Produzent:	Rogivue
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0693820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren