

2020 Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Premier Grand Cru aus spektakulärer Steillage

Beschreibung:

Die Vorgaben für die noch junge Qualitätsstufe Premier Grand Cru sind streng. Die Familie Deladoey hat sie mit ihrem Yvorne L'Ovaille jedoch spielend gemeistert.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine offene, ausdrucksstarke Nase, die Noten nach Marzipan, Lindenblüten und reifen Stachelbeeren umfasst, dahinter auch etwas nasser Stein. Die intensive Frucht setzt sich am Gaumen fort: nun auch zitrische Noten und etwas Brioche, sehr harmonisch und druckvoll, nach und nach seine typische Mineralik entfaltend, auch eine leicht salzige Note; von dezenter Säure, spielerisches Finale, das von einigen Honignoten begleitet ist und lange nachhallt.

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 18.5/20
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0716920



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren