



2020 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein Traum-Dézaley in ganz kleiner Auflage

Beschreibung:

Der Dézaley Chemin de Fer ist ein Charakterwein, der mindestens ein Jahr der Reife verlangt, um seine ganze Fülle und seine aromatische Komplexität mit Anflügen von Feuerstein und Honignoten offenbaren zu können. Er ist ein opulenter Schmeichler, der den Gaumen mit wunderbarer Grosszügigkeit füllt, bevor er in einem sehr langen Finale ausklingt. Im Lauf einiger Jahre gewinnt der Dézaley Chemin de Fer noch an Komplexität.

Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Robe, dezente grünliche Nuancen. Eine ausdrucksstarke und komplexe, hocharomatische Chasselas-Nase nach Lindenblüten, Stachelbeeren, goldgelbem Apfel und Blütenhonig, fein ergänzt durch Kamilleblüten. Sehr elegant und von bemerkenswerter Konzentration präsentiert sich der Gaumen, eine Reihe von gelben Früchten sind auszumachen, auch eine Spur Ingwer; die angenehme Frischenote ergänzt die Aromatik passend, lang im 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:	Luc Massy
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren