



## 2020 Chemin de Fer

D ezaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein Traum-D ezaley in ganz kleiner Auflage

### Beschreibung:

Der D ezaley Chemin de Fer ist ein Charakterwein, der mindestens ein Jahr der Reife verlangt, um seine ganze Fulle und seine aromatische Komplexität mit Anflugen von Feuerstein und Honignoten offenbaren zu können. Er ist ein opulenter Schmeichler, der den Gaumen mit wunderbarer Grosszügigkeit f llt, bevor er in einem sehr langen Finale ausklingt. Im Lauf einiger Jahre gewinnt der D ezaley 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 Kamillebl ten. 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, Gem seterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Luc Massy
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0439920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chemin de Fer**

Dézaley Grand Cru AOC  
Luc Massy

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