



2021 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 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 füllt, bevor er in einem sehr langen Finale ausklingt. Im Lauf einiger Jahre gewinnt der Dézaley Chemin de Fer noch an Komplexität.

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Robe mit einem schönen Glanz. Eine wunderbar offene Nase, nach Lindenblüten und Blütenhonig duftend, ergänzt durch eine feine Note von gerösteten Mandeln und etwas Zitronenminze. Am Gaumen konzentriert und fruchtbetont, nebst den zitrischen Noten auch einige Hefenoten und eine dezente Mineralik; sehr intensiv bleibend, mit einer dichten Textur, ausgesprochen elegant; nicht nachlassend im anhaltenden, präzis vinifizierten Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gem useterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Luc Massy
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren