2022 L'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Höchste Qualitätsstufe 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, grünliche Akzente. Eine elegante und gleichzeitig sehr offene Nase nach süss duftenden Lindenblüten, Stachelbeeren und dezenten Brioche-Noten, auch etwas Zitronengras und Kamille. Subtiler Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Chasselas-Frucht, die eine schöne Balance zwischen fruchtigen und mineralischen Noten zeigt, schliesslich auch einige passende Honignoten und etwas Zitronenminze; viel Finesse und Ausdauer offenbarend, grandioses Finale. Wird sein wahres Potenzial in einigen Jahren zeigen, die Mineralik wird noch zulegen.
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 2030
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0716922

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

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 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch