



2022 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Traum-Dézaley von Luc Massy

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, grünliche Nuancen. Eine offene und komplexe, hocharomatische Chasselas-Nase nach Stachelbeeren, Kamille und zitrischen Noten, fein ergänzt durch etwas Feuerstein. Sehr elegant und von bemerkenswerter Konzentration präsentiert sich der Gaumen, eine Reihe von gelben Früchten sind auszumachen, auch Lindenblüten und eine Spur Ingwer, grossartiges Frucht-Säurespiel; zum Ende hin feinmineralische Noten, sehr komplex und anhaltend.

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):	Score 19/20
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren