



2023 Clos du Boux Grand Cru

Epeesses Lavaux AOC, La Maison Massy

Grand Cru vom Familiensitz Clos du Boux

Beschreibung:

Der Wein vom einzigen Clos in Epeesses besticht mit seiner noblen Mineralik. Auf den lehmhaltigen Böden, gedeiht ein Chasselas mit ausladender Fülle und subtilem Schmelz. Winzer Luc Massy teilt mittlerweile die Verantwortung für das Familienweingut mit seinen beiden Söhnen Grégory und Benjamin.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, leicht aufgehellter Rand. Lindenblüten, Stachelbeeren und feinduftende Blüten in der traumhaft balancierten und ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen bestätigt sich die feine Frucht, von erstaunlicher Konzentration, feiner Textur und Crémigkeit; nach und nach zeigen sich auch mineralische Noten und etwas Brioche; sehr anhaltend und elegant im Finale.

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): | |
| Ausbau: | 8 Monate im Zementtank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Rebsorte(n): | 100% Chasselas |
| Artikelnummer: | 0439723 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Chasselas |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 8 Monate im Zementtank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |