



## 2023 Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Ein Muster-Chasselas

### **Beschreibung:**

Der Dézaley Médinette kommt von den terrassierten Weinbergen am Ufer des Genfersees, die eine Neigung von 50% aufweisen. Sein mineralischer Charakter entsteht durch die mageren Böden, die Kalk, Lehm und Kies enthalten. Der Dézaley Médinette kann bis zu 40 Jahre gelagert werden.

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelbe Farbe, grünliche und goldene Akzente. Gut gereifte Stachelbeeren, Lindenblüten und frische Zitronenminze im offenen Bouquet, auch einige florale Düfte. Ein leichtfüssiger Auftakt, der sich nach und nach wandelt in eine facettenreiche Chasselas-Aromatik, viel gelbe Frucht, mineralische Akzente und etwas Honig, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht und Frische, immer intensiv bleibend; konzentrierter, viel Potenzial versprechender Abgang.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Lavaux
<b>Produzent:</b>	Louis Bovard
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0314023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Dézaley Médinette**

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie  
Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren