



2023 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein Traum-Dézaley in ganz kleiner Auflage

Beschreibung:

Ein facettenreicher Chasselas, der nach mindestens einem Jahr Reife seine ganze Fülle und seine aromatische Komplexität mit Noten nach Feuerstein und Honig aufs Schönste entwickelt.

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 2031
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439923

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 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren