



## Chemin de Fer

D  zaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un D  zaley da sogno in quantit   estremamente limitata

### **Beschreibung:**

   difficile trovare un vino da celebrazione svizzero migliore di D  zaley del famoso enologo Luc Massy. I suoi due figli sono perfettamente preparati a prendere in mano la gestione della tenuta e a soddisfare una vasta comunit   di appassionati. Questo Chasselas dalle mille sfaccettature ha anche un notevole potenziale di invecchiamento.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo medio, con riflessi verdognoli. Naso aperto e complesso di Chasselas, molto aromatico, con note di uva spina, camomilla e agrumi, e un delicato sentore di pietra focaia. Al palato    molto elegante e notevolmente concentrato, con una gamma di frutti gialli, fiori di tiglio e una nota di zenzero, superba interazione tra frutta e acidit  ; delicate note minerali sul finale, molto complesso e persistente.

### **Ideale con:**

Ideale per fonduta e raclette,    fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10   C.

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Lav

**Produttore:** Luc Massy

**Allevamento:** 8 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Variet   d'uva:** 100% Chasselas

**Artikelnummer:** 0439924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC  
Luc Massy

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.