MÖVENPICK
VINI



Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Dézaley – il grande Chasselas del Lago Lemano

Descrizione:
Lo Chasselas è pura svizzerità e nel Lavaux raggiunge la sua massima espressività. La denominazione Grand Cru Dézaley sul Lago Lemano è una delle più prestigiose di tutto il Paese. Dopo un po' di maturazione, il Chemin de Fer di Luc Massy sprigiona un'impressionante ricchezza e un'affascinante profondità aromatica con note di pietra focaia e miele. Opulento e allo stesso tempo preciso, conquista il palato con la sua generosa consistenza e un finale lungo e intenso, davvero magico in abbinamento al Gruyère stagionato.

Profilo aromatico:
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 è molto elegante e notevolmente concentrato, con una gamma di frutti gialli, fiori di tiglio e una nota di zenzero, superba interazione tra frutta e acidità; delicate note minerali sul finale, molto complesso e persistente.

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

Temperatura:
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
Denominazione: Lavaux
Produttore: Luc Massy
Produzione: 8 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.0%
Maturità di degustazione: Pronto da bere
Uva: 100% Chasselas
Numero articolo: 0439925

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Paese di origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	100% Chasselas
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	8 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch