Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Il sogno di Luc Massy Dézaley

Beschreibung:
È difficile trovare un vino da celebrazione svizzero migliore di Dézaley 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 comunità 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 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.
Ideale con:
Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.
Servierempfehlung:
Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine:	Svizzera
Appellation:	Lav
Produzent:	Luc Massy
Allevamento:	8 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2030
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch