



2016 Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Premier Grand Cru aus Steillagen

Descrizione del vino:

Die Vorgaben für die noch junge Qualitätsstufe Premier Grand Cru sind streng. Die Familie Deladoey hat sie mit ihrem Yvorne L'Ovaille jedoch spielend gemeistert.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine offene, ausdrucksstarke Nase, die Noten nach Marzipan, Lindenblüte und Stachelbeeren umfasst, dahinter auch etwas nassen Stein. Die intensive Frucht setzt sich am Gaumen fort: nun auch zitrische Noten und etwas Brioche, sehr harmonisch und druckvoll, nach und nach seine typische Mineralik entfaltend; von dezenter Säure, spielerisches Finale, das von einigen Honignoten begleitet ist.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Paese d'origine: | Svizzera |
| Regione: | Vaud |
| Sottoregione: | Chablais |
| Produttore: | Deladoey |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | 8 Monate in Grossholz |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2023 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Numero di articolo: | 0716916 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Maturità: | Jetzt bis 2023 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 8 Monate in Grossholz |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |