



2019 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:

Mittelgelb, grünliche Akzente. Eine elegante und gleichzeitig ausdrucksstarke Nase nach süss duftenden Lindenblüten, Stachelbeeren und dezenten Brioche-Noten, auch etwas Zitronengras und Kamille. Subtiler Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Chasselas-Frucht, die eine schöne Balance zwischen fruchtigen und mineralischen Noten zeigt, schliesslich auch einige passende Honignoten und etwas Zitronenminze; viel Finesse und Ausdauer offenbarend, grandioses Finale. Wird sein wahres Potenzial in einigen Jahren zeigen.

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 19/20
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0716919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren