



2020 Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Der Muster-Dézaley von Bovard

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Chasselas-typisches Nasenbild nach Lindenblüten, Stachelbeeren, aber auch weissen Blüten und dezenten Briochenoten. Vielschichtig am Gaumen, Klarapfel und Mirabellen, auch etwas Zitronengras und feinsten Blütenhonig; nach und nach auch mineralische Noten offenbarend, sehr aromatisch und von gekonnter Struktur, crémig; Potenzial aufzeigendes Finale.

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: | Lavaux |
| Produttore: | Louis Bovard |
| Valutazioni: | Parker 93/100, Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 11 Monate in Grossholz |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2029 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Numero di articolo: | 0314020 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie
Domaine Louis Bovard

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Parker 93/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Maturità: | Jetzt bis 2029 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 11 Monate in Grossholz |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |