



## Dézaley

Grand Cru AOC, Domaine Louis Bovard

Großer Chasselas mit viel Tiefgang

### Beschreibung:

An den Terrassenhängen am Ufer des Genfersees wachsen die Trauben für den Dézaley Grand Cru von Louis-Philippe Bovard. Das Terroir besteht zum Großteil aus Nagelfluh, einem silikatreichen Gestein aus der Zeit vor der Bildung des Alpenmassivs; hinzu kommen kalkhaltige und lehmige Sedimente an der Oberfläche. Diese spezielle Bodenstruktur sorgt in Verbindung mit der 10-monatigen Reifung im Holzfass für eine exzellente Substanz, die diesen Chasselas zu einem der lagerfähigsten überhaupt macht. Neben den opulenten Noten von Honig und gerösteten Mandeln besticht er auch durch seine mineralischen und salzigen Elemente. Um die volle Aromenvielfalt schon in seiner Jugend genießen zu können, ist es empfehlenswert, diesen großen Dézaley dekantieren.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche und goldene Akzente. Eine sehr elegante Nase mit Noten nach gelber Frucht, Lindenblüten, Sommerwiesenblumen und einem Hauch weißem Pfeffer. Am Gaumen dicht und finessenreich, nun auch Zitrusnoten und etwas Marzipan, gefolgt von deutlich mineralischen Akzenten; viel Eleganz und eine tolle Kompaktheit ausdrückend; charmantes, von leichten Hefenoten begleitetes Finale.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz              |
| <b>Subregion:</b>     | Lavaux               |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine Louis Bovard |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1583523              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Dézaley

Grand Cru AOC  
Domaine Louis Bovard

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                           |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |