



2021 Dézaley

Grand Cru AOC, Domaine Louis Bovard

Großer Chasselas mit viel Tiefgang

Beschreibung:

An den Terrassenhangen am Ufer des Genfersees wachsen die Trauben für den D ezalay Grand Cru von Louis-Philippe Bovard. Das Terroir besteht zum Gro steil aus Nagelfluh, einem silikatreichen Gestein aus der Zeit vor der Bildung des Alpenmassivs; hinzu kommen kalkhaltige und lehmige Sedimente an der Oberflache. Diese spezielle Bodenstruktur sorgt in Verbindung mit der 10-monatigen Reifung im Holzfass für eine exzellente Substanz, die diesen Chasselas zu einem der lagerfahigsten 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.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gem useterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Kasek uchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Louis Bovard
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.0 %
Artikelnummer:	1583521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dézaley

Grand Cru AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren