



Patrick Fonjallaz

2021 Dézaley Grand Cru

Récolte Choisie AOC

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Farbe ist blassgelb mit Goldtönen, stark zähflüssig. Nase vielfältig: Wachs, Mandelpaste und sehr reife Äpfel. Beim Schwenken sind Noten von Zitrusfrüchten (kandierte Zitronen) und ein Hauch Jod zu spüren.

Die Attacke ist ausgeprägt mit Süsse, unterstrichen durch einen schönen Säuregehalt. Die Entwicklung im Gaumen verläuft rund mit schönem fruchtigem Ausdruck (Orange, Pfirsich, Aprikose). Finale wärmend mit einer Geschmacksempfindung von reifer Ananas.

Passt zu gebratenem Pfirsich in schwarzen Johannisbeeren, Pfirsichsorbet und Eisenkraut „Sacristain“, Apfelwähe mit Vanilleeis. Ebenso gut passt der Wein zu einem Geflügelcurry mit Früchten und Mandel-Rosineneis.

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Waadt

 **Alkoholgehalt:** 14% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chasselas