



Louis Bovard

2022 Dézaley Grand Cru Baronnie
Dézaley Médinette
140cl (6er-Karton)

CHF 71.00

Degustationsnotiz

Der Untergrund des Dézaley besteht aus Nagelfluh aus der Zeit vor der Bildung des Alpenmassivs. Die süd-südwestliche Ausrichtung und der steile Hang garantieren ein einzigartiges Mikroklima. Helles Strohgelb. Komplexer, exotischer Auftakt. Aromen von reifer Papaya, frischer Ananas und Grapefruit, untermalt von frischen Mandeln, Honig und weissen Blüten. Sensationelle Mineralität, die an warmen Stein erinnert. Eleganter, komplexer Gaumen, weisse Steinfrüchte, leicht exotisch, gepaart mit kandierter Grapefruit. Markante steinige Mineralität, die dem Chasselas Komplexität und Straffheit verleiht. Berauscher Schmelz und grandiose Länge, die in einem finessenreichen, dezent salzigen Finale endet. (pt)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Waadt

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chasselas

 **Vino Vario:** 19