



Assemblage Barrique AOC Dézaley G. Cru 2022

Antoine Bovard

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Waadt
Produzent	Antoine Bovard Lavaux
Klassifizierung	AOC
Ausbau	9-12 Monate Ausbau in Eichenfässern, davon 50% neue Fässer
Inhalt	70 cl
Jahrgang	2022
Genussphase	bis 8 Jahre
Ausschanktemperatur	18°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Artikel-Nr	31310122

Bemerkungen

Dieser Jahrgang stammt aus einer der heissesten Parzellen des Weinbergs, einem dünnen Streifen von 10 m Breite und 150 m Länge, ganz am Fusse des Hügels, an einem Ort namens „Le Crozet“. In diesem Terroir beschloss mein Vater Antoine Ende der 1970er-Jahre, hitzebeständigere Rebsorten anzupflanzen, obwohl diese im Kanton Waadt noch nicht zugelassen waren. Nachdem er die Versuchsgenehmigung erhalten hatte, vinifizierte er seine ersten Jahrgänge Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon.

Passt zu

Rotes Fleisch, Rind- oder Wildfleisch, Hirsch- oder Hirschrücken, Lammhaxe in Rotwein und Rosmarin, dunkle Schokolade, Hartkäse, wenn der Wein mindestens 10 Jahre alt ist.

Degustationsnotizen

Durchsetzungsfähiger Auftakt mit komplexen Noten von kandierten roten Früchten, Pfeffer und rauchigen Holztönen. Die Mitte ist von dichten Tanninen geprägt und der salzige Abgang ist dynamisch und langanhaltend mit Fruchtaromen. Ein sensationeller Wein mit beeindruckender Präsenz?.