



D ezaley Grand Cru Baronnies Chasselas AOC 2024

Antoine Bovard

Typ	Weisswein
Herkunft	Schweiz, Waadt
Produzent	Antoine Bovard Lavaux
Klassifizierung	AOC
Ausbau	Ausbau auf Hefe, im Stahltank.
Inhalt	70 cl
Jahrgang	2024
Genussphase	bis 30 Jahre
Ausschanktemperatur	10-12�C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Chasselas
Artikel-Nr	31304124

Bemerkungen

Diese besondere Architektur besteht aus 32 kleinen, von niedrigen Mauern getragenen Parzellen und ist die einzige Möglichkeit, an den steilen Hängen von D ezaley (100 % Hangneigung) Wein anzubauen. Der dortige Boden ist sehr kalkhaltig (mehr als 30 %), was diesen Weinen das mineralische Aroma verleiht, das als „Feuerstein“ bekannt ist. Die Trauben sind nach Süden ausgerichtet und profitieren von der besten Sonneneinstrahlung im Lavaux. Das Alter der Reben beträgt etwa 40 Jahre. All diese Eigenschaften verleihen diesem Wein eine einzigartige Charakteristik: ein aussergewöhnliches Alterungspotenzial von 20 bis 30 Jahren.

Passt zu

Hartkäse, Rindertatar, Gruyère „Caramel“ Duttweiler 20 Monate, Pata Negra, aromatische Aromen: Safran, Muskatnuss, Mandeln.

Degustationsnotizen

Präziser und frischer Auftakt mit einem eleganten Duft von Flieder und Lindenhonig in der Nase, ein voluminöses und dynamisches Herz; der Abgang ist grosszügig,

mineralisch und ausserordentlich lang. Ein Wein voller Substanz, der Süsse und Struktur in einem beeindruckenden Gleichgewicht vereint und das Terroir hervorhebt.