



"Chemin de Fer" AOC Dézaley Grand Cru

Luc Massy Vins
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Handlese und Selektion, Ganztraubenvergärung bei tiefen Temperaturen, Ausbau für 10 Monate im Edelstahltank, Abfüllung ohne Filtration

Charakter

Intensiver Duft nach Lindenblüten, Zitrusfrüchten, Feuerstein und zeigt würzige Honignoten; am Gaumen grosszügige Fülle und Intensität, kraftvoll und schmeichlerisch zugleich; aromatisch komplex bis in den Abgang

Terroir

Die Appellation Dézaley Grand Cru AOC ist die wohl bekannteste Chasselas-Anbauzone im Lavaux.

In der ganzen Weinbauzone findet man meist steile Lagen mit 30 bis 60 % Hangneigung, die viel Handarbeit verlangen. Die mit Trockenmauern terrasierten Hänge bilden die imposante Waadtländer Landschaft, die zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört. Schon im 11. und 12. Jahrhundert erkannten Benediktiner und Zisterzienser die für den Rebbau optimalen Bedingungen: das Klima, die Beschaffenheit des Bodens, der Einfluss des Sees.

Geschichte

Verlässt man den Dorfkern von Epesses und folgt der Route de Corniche Richtung Westen, erblickt man auf der rechten Seite hoch oben, mitten in den Reben, ein prachtvolles Herrschaftshaus aus dem 17. Jahrhundert. Das ist der stolze Besitz der Familie Massy. Dazu gehört nicht nur das Haus, sondern auch der einzigartige, ummauerte Clos du Boux. Seit Ende des 19. Jahrhunderts ist die Familie Massy hier ansässig und besitzt heute insgesamt 8 Hektaren Rebland in den Gemeinde-Appellationen Epesses, Saint-Saphorin und Dézaley.

Konsumhinweis

Apero, Vorspeisen, helles Fleisch, Kalb, Süsswasser-Fisch, Krustentiere, Käse-Fondue, gereifter Hart-Käse, schmelziger Weich-Käse wie Vacherin Mont d'Or
Unser spezieller Tipp: gebratene Kalbsmilken

Technische Details

Traubensorten:	100% Chasselas / Gutedel
Trinkreife:	2023 - 2032
Alkohol:	13 Vol.%



Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen

2020 Falstaff

92/100

2020 Robert Parker

93/100

