



Dézaley Grand Cru AOC

Dézaley Médinette 2023 Louis Bovard

CHF 34.00

 70cl
 12.8%
 Waadt
AN 13217023

Vinifikation

Die Gärung und der Ausbau erfolgt in grossen Eichenfässern.

Degustationsnotiz Nase

Mineralisch und fruchtig zugleich, leicht citrische Noten und etwas Feuerstein.

Degustationsnotiz Gaumen

Frischer, leicht prickelnder Auftritt, eleganter Fluss, leicht fliessend und fein aromatisch.

Passt zu

Apéro, Fisch oder sogar zu weissem Fleisch ab dem Grill mit eher leichten Beilagen.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Wie kaum ein anderer arbeitet Louis Bovard unermüdlich an der Vervollkommnung der Lavaux-Weine. Dank unkonventionellem Denken im Keller hat er es geschafft, seinen Chasselas Eigenständigkeit und Charakter zu verleihen. Wer immer geglaubt hat, Chasselas sei gleich Chasselas wird bei seinen Weinen eines Besseren belehrt. Jede AOC, jede Lage spricht bei Bovard eine andere Sprache. Darunter finden sich neben den klassisch spritzigen Apéroweinen auch kraftvolle Tropfen, die wunderbar als Essensbegleiter eingesetzt werden können.

Region

Die Weinberge des Kanton Waadt liegen an den Ufern des Lac Léman, des Neuenburgersees sowie am Rhone-Ufer. An den Steilhängen des Dézaley im Lavaux wird der Weinbau seit den Zisterzienser-Mönchen im 12. Jahrhundert gepflegt. Die Rebfläche beträgt knapp 3800 Hektaren und ist zu ungefähr 30% mit roten Rebsorten und 70% weissen Rebsorten bestockt. Die wichtigste Rebsorte ist mit Abstand der weisse Chasselas, deren Ursprung in der Region Waadt vermutet wird.