



2022 D  zaley M  dINETTE

Louis Bovard

D  zaley Grand Cru Baronn  

140cl (6er-Karton)

CHF 71.00

Degustationsnotiz

Der Untergrund des D  zaley 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. Berausgender 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



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19