



Dézaley Chemin de Fer 2023

Der Dézaley Chemin de Fer ist ein Charakterwein, der mindestens ein Jahr der Reife verlangt, um seine ganze Fülle und seine aromatische Komplexität mit Noten von Feuerstein und Honig zu offenbaren. Am Gaumen ölig, fett mit guter Fülle, herb im Abgang. Der Wein hat eine breite Struktur.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | La Maison Massy |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Schweiz |
| Region | Waadt |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 70 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Chasselas |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 6263 |
| Passt zu | Weichkäse, gereiftem Käse, Krustentieren, Trüffel, Meeresfrüchten, Fisch, Kalbfleisch |



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Das spezielle Terroir von kalkhaltigem Löss, das sich mit einer Steigung von bis zu 50 Prozent dem Genfersee zuneigt, ist verantwortlich für die Aromafülle, für die schöne Säure, die Mineralität und Vielschichtigkeit, welche diesen Tropfen auszeichnen.

Geschichte

Die Chasselas-Traube in Hochform. Der Dézaley «Chemin de Fer», nach der Eisenbahn im Gebiet benannt, ist die «Dampflokomotive» unter den Lavaux-Weinen.

