

## Dezaley Marsens de La Tour AOC

**Artikelnummer:** 10219709



**Degustationsnotiz:** Optisch zeigt sich dieser Wein in einem glanzhellem Grünlichgelb. Eine feine Zitrusaromatik wirkt im Bouquet mit einer schönen Terroir-Note. Am Gaumen ist er kraftvoll, würzig, reichhaltig und mit einem langen Finale.

**Lage und Vinifikation:** Der Wein wird im Stahltank ausgebaut. Östlich von Lausanne erstreckt sich das Reb Gelände der Lavaux von Pully bis Montreux. Hier sind die klassischen Terrassenlagen, welche steil zum See abfallen. Die Sonnenwärme ist ganz besonders intensiv, da sie auch vom See zurückgestrahlt wird. Deshalb ist es kein Wunder, wenn hier die Chasselas Rebe feurige und körperreiche Weine hervorbringt. Der Dézaley ist der Edelste unter ihnen.

**Passt zu:** Dieser Wein passt sehr gut zu Süßwasserfischen, zu Kalbfleisch- oder Geflügelgerichten. Ebenso zu Fondue, Raclette oder zu einem Rohmilch-Gruyère. Klassisch als Aperitif zusammen mit Lachsbrötchen oder Blätterteiggebäck.

75cl, 2009

CHF 22.00