WEBER-VONESCH

Dézaley Chemin de Fer 2022

Luc Massy

Typ	Weisswein
Herkunft	Schweiz, Waadt
Produzent	Luc Massy
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Chasselas
Ausbau	Stahltank
Passt zu	Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte
Grösse	75 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	95012128

Bemerkungen

Das Dézaley, dieses legendäre Terroir, ist die Hochburg des Chasselas. Im gesamten Gebiet dieses Grand Crus bestehen die Böden aus rundgeschliffenen Kieseln in einem Sediment aus Sandstein, der sogenannten Nagelfluh. Der Aufbau dieser Gesteinsschichten variiert jedoch je nach Standort. So ist es auch bei den Terrassen, auf denen das Traubengut für den Chemin de Fer gedeiht: Der Weinberg liegt zwischen Nagelfluhbänken auf einem viel weicheren Gemisch aus Mergel und tonhaltigem Sandstein. Diese Konglomerate verleihen dem Dézaley Chemin de Fer echte Typizität und seine unverwechselbare persönliche Note. Ausserdem profitieren die Rebstöcke des Chemin de Fer von ihrer aussergewöhnlichen Lage am Fuss des Hügels, in unmittelbarer Nähe des Seeufers.

Degustationsnotizen

Der Wein offenbart seine ganze Fülle, die samtweiche Textur und die schmeichelnden Honignoten, welche in einem langanhaltenden Abgang ausklingen. Mit zwei, drei Jahren Lagerung gewinnt er zusätzlich an Statur und erreicht seinen Höhepunkt.

Passt zu

Getrüffeltem Geflügel, Steinbutt, Seezunge, Krustentiere, Terrinen aus Gemüse und Kalbfleisch.