



Epesses La Crosse Lavaux AOC 2020

Luc Massy

Typ	Weisswein
Herkunft	Schweiz, Waadt
Produzent	Luc Massy
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chasselas
Ausbau	Stahltank
Passt zu	Apéro, Fisch, Hartkäse, Weichkäse
Grösse	75 cl
Jahrgang	2020
Artikelnummer	95009819

Bemerkungen

Das Dézaley, dieses legendäre Terroir, ist die Hochburg des Chasselas. Im gesamten Gebiet dieses Grand Crus bestehen die Böden aus rundgeschliffenen Kieselsteinen 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 eine typische Typizität und seine unverwechselbare persönliche Note. Außerdem profitieren die Rebstocke des Chemin de Fer von ihrer aussergewöhnlichen Lage am Fuss des Hügels, in unmittelbarer Nähe des Seeufers.

Degustationsnotizen

Eine gute Seele, diese wunderbare innere Ruhe, diese gesunde Ausstrahlung. Strahlt eine innige Ruhe und Gesundheit aus, die helle, cremige gelbe Frucht, golden und harmonisch, mit dieser bezaubernden, sanften Frische, ein Hauch Eisbonbon, so schön und geerdet, ganz eins mit der Welt, so natürlich schön, pflanzliche Noten, Blüten. Am Gaumen wieder diese sanfte Ruhe, die glückliche Harmonie, fliesst ganz sanft und doch voller Freude, pures Glück, die lebendige Frische, Eisbonbon, und doch alles so ausgewogen, so cremig, so wunderbar stimmig, zum Verlieben schön, eine ganz reine und gesunde Seele. Chasselas, so sanft und lebensbejahend, so gut.

Passt zu

Eglifilets auf Müllerinart, zu Hechtklösschen oder einem weissen Kalbsragout.
Schmeckt herrlich zu Käse wie Greyerzer, Reblochon oder Vacherin Mont d'Or.