



Dézaley, Réserve Baur au Lac Vins

AOC Waadt, 2016

700 ml

CHF 22.90

Art-Nr. 10007716

Sehr weich, füllig und ausladend breitet er sich am Gaumen aus. Die ausgeprägt würzigen Aromen von Muskatnuss und Kräutern mit einem Anflug von Feuerstein stehen in spannendem Kontrast zur mineralisch anmutenden Herbe und einer feinen Honig-Mandel-Note. Ein Top-Dézaley mit Kraft und Länge.

Herkunft:	Schweiz / Waadt / Lavaux
Traubensorte:	Chasselas
Genussreife:	1 bis 4 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Italienische Antipasti, Bouillabaisse, Felchenfilets à la meunière, Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Fondue und Raclette, Käseplatte
Vinifikation:	vollständig entrappt, Ganztraubenvergärung, Gärung im Stahltank, Gärung bei tiefen Temperaturen
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	im Stahltank
Abfüllung:	keine Filtration
Ausbaudauer:	10 Monate
Volumen:	13.0 %



Vegan

BAUR *au* LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

