



# Dézaley, Réserve Baur au Lac Vins

AOC Waadt, 2016

700 ml

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



**Vegan**

# BAUR *au LAC* Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Komplexität



## Gaumenprofil

### Auftaktfülle



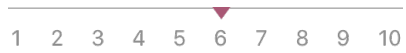
### Säure / Saftigkeit



### Mineralität/Herbe



### Körper



### Abgangslänge

