



Dézaley de l'Evêque Grand Cru 2022

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Im Glas blassgoldene Farbe. Dieser elegante Dézaley verströmt ab der ersten Nase einen charakteristisch rauchigen Duft, begleitet von weissen Früchten sowie frischer Mandeln und einer Prise Bienenwachs. Fein und komplex im Ausdruck und nicht ohne eine gewisse Würde verströmt er blumige Noten. Am Gaumen geschmeidig, harmonisch, gut balanciert. Ein Hauch von leicht karamelisierten weissen Früchten umgibt den Gaumen und hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl. Sehr gute Lagerfähigkeit!

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Produzent | Patrick Fonjallaz |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Schweiz |
| Region | Waadt |
| Subregion | Dézaley |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.8000 % |
| Trinktemperatur | 8° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2037 |
| Traubensorten | Chasselas |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 158462 |
| Passt zu | Apéro, Pilzen, Rind, Fisch |



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Mittelschwerer relativ flacher Lehm-/Kalkboden. Die Wurzeln stehen schnell auf dem Muttergestein. Die Terrassen, von unzähligen Mauern umgeben, beschenken dem Wein ein besonderes Terroir mit idealer Sonneneinstrahlung und Wärmespeicherung.

Geschichte





Das Weingut der Familie Fonjallaz gehört zu den ältesten Familienbetrieben der Schweiz; die Chronik reicht über 13 Generationen bis ins Jahr 1531 zurück. Das Anwesen umfasst 35 Hektar, auf denen Wein angebaut wird. Der Ausblick von Fonjallaz' Garten in Epesses über den Genfersee ist schlicht atemberaubend.

