



Louis Bovard, 2023

Dézaley Médinette Grand Cru AOC Lavaux

Herkunft
Schweiz

Region
Waadt

Rebsorten
Chasselas

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13%

Charakter

Ein fruchtiger, frischer, recht gehaltvoller und ausgewogener Weisswein. Hellgelb mit leichten Grünreflexen. Mittelkräftiges Bouquet. Vorab Kernobst (Apfel) und Zitrusfrüchte (in Richtung Zitrone, Grapefruit, Limone) und ein Hauch exotische Frucht. Spur Mineralität. Im Gaumen leicht süsslich wirkender Antrunk. Die Struktur ist weich, mittelfüllig und harmonisch. Im Rückgeruch wiederum schöne Frucht. Jugendlich, mit feinem Süss/Säurespiel. Kurzer Abgang.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

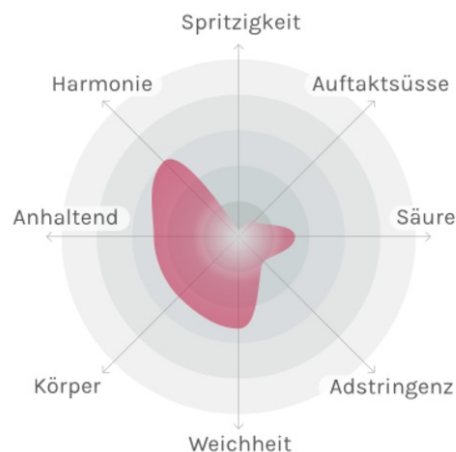


Die Gehaltvollen

Produzent/Marke

Domaine Louis Bovard

Die Domaine Louis Bovard mit Sitz in Cully liegt am Ufer des Lac Léman, zwischen Lausanne und Vevey, in einer der prestigereichsten Weinregionen der Schweiz: im Lavaux. 1983 hat Louis-Philippe Bovard, als Vertreter der zehnten Generation der Familie, die Leitung des Familienbetriebs übernommen, welcher heute 16 Hektaren Reben umfasst. Bovards enge Kontakte mit seinen Winzerkollegen in der Schweiz und Frankreich wie auch zu den grossen Küchenchefs haben ihn inspiriert und dazu gebracht, die Traditionen in Frage zu stellen. Als Avantgardist führte er unter anderem neue Rebsorten auf seinem Gut ein, baute den Chasselas in Barriques aus und legte eine bedeutende Kollektion alter Dézaleyjahrgänge an.



Passt zu



Fisch mit Sauce
zubereitet