



Louis Bovard, 2023

Dézaley Médinette Grand Cru AOC Lavaux

Herkunft
Schweiz

Region
Waadt

Rebsorten
Chasselas

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergienhinweis
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 Anstrich. Die Struktur ist weich, mittelfüllig und harmonisch. Im Rückgeruch wiederum schöne Frucht. Jugendlich, mit feinem Süß/Säurespiel. Kurzer Abgang.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

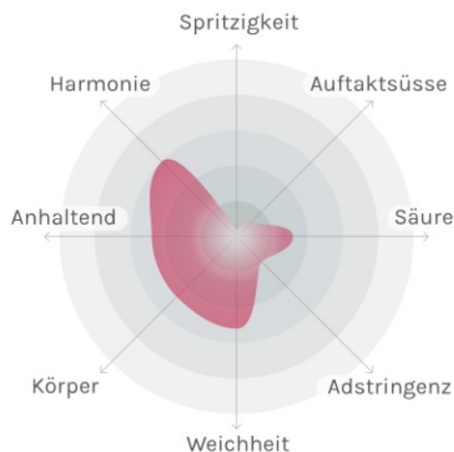


Die Gehaltvollen

Produzent/Marke

Domaine Louis Bovard

Domaine Louis Bovard ist eines der traditionsreichsten Weingüter im Lavaux und bekannt für seine herausragenden Chasselas Weine. Mitten in den UNESCO Terrassenlagen gelegen, verbindet das Familiengut jahrhundertealte Erfahrung mit moderner Präzision. Die Weine zeichnen sich durch klare Mineralität, Eleganz und ausgeprägte Lagen typizität aus und machen die Domaine zu einem wichtigen Botschafter der Schweizer Weinkultur.



Passt zu



Fisch mit Sauce zubereitet