



## Dézaley Médinette Grand Cru 2023

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 4.64

In der Nase bestätigt der Dézaley Médinette seine Reife mit opulenten, komplexen Aromen von getoastetem Brot, Akazienhonig, Feuerstein, Trockenfrüchten und gerösteten Mandeln, die vom Terroir stammen. Der Gaumen ist dicht, reichhaltig und gut strukturiert, üppig und untermauert von mineralischen Akzenten. Eine wunderbare Länge unterstreicht die Einzigartigkeit dieses Weins mit sehr vielversprechender Zukunft. Bei gereiften Jahrgängen empfiehlt es sich, Médinette zu dekantieren.

Produzent	Domaine Louis Bovard
Land	Schweiz
Region	Waadt
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2043
Traubensorten	Chasselas
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	6763
Passt zu	mildem Käse, Fisch, Meeresfisch, Krustentieren



### Vinifikation

Ausbau mit Aufröhren der Hefen während 10 Monaten im Holzfass. Geschönt wird mit Bentonit, daher ist der Wein vegan.

### Terroir

Der Untergrund des Dézaley besteht aus Nagelfluh. Diese Felsen stammen aus der Zeit vor der Bildung des Alpenmassivs und aus der Epoche seiner Erosion. Der Boden ist dominiert von kalkhaltigen, lehmigen und kiesigen Sedimenten. Die süd-, süd-westliche Ausrichtung und der steile Hang garantieren ein einzigartiges Mikroklima.

### Geschichte





Die Etikette zeigt einen Neffen von Louis Bovard als Bacchus, die berühmte Figur aus dem Winzerfest anno 1905 mit seinem mythischen Leopardenfell. Der Name Médinette nimmt Bezug auf die nahe Theben in Oberägypten gelegene Stätte von Medinet Habu, wo einer der Tempel den Arbeiten und Gottheiten von Rebe und Wein gewidmet ist. 1983 übernahm Louis-Philippe Bovard - Vertreter der zehnten Generation des Namens - die Leitung des Familienguts, das heute 13 ha umfasst. Dem Avantgardisten ist unter anderem die Einführung von neuen Rebsorten (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot und Syrah) auf dem Gut zu verdanken, aber auch der Ausbau des Chasselas in Barriques, die Einrichtung des Conservatoire Mondial du Chasselas (deren Zweck es ist, nach älteren, qualitativ hochwertigen Selektionen zu suchen), sowie die Erstellung einer bedeutenden Sammlung alter Dézaley-Jahrgänge. Parallel zu den seit 2015 hohen Bewertungen von Robert Parker wurde Louis-Philippe Bovard im Jahre 2016 zusammen mit 5 anderen Winzern als "Ikone des Schweizer Weins" von Gault & Millau ausgezeichnet. Er ist ebenso Mitbegründer der Baronne du Dézaley, von Arte Vitis, sowie der Mémoire des Vins Suisses.

