Epesses Terre à Boire 2023

CHF 21.90 | 10 cl = CHF 3.13

Dominierende Aromen von brennenden und mineralischen Noten, verbunden mit Aromen sehr reifer weisser Früchte. Kraftvoll und vollmundig zeigt der Gaumen eine bemerkenswerte Struktur.

Produzent	Domaine Louis Bovard
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Waadt
Subregion	Lavaux
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	12.8 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Chasselas
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	7463
Passt zu	Apéro, Fisch

Vinifikation

Ausbau im Holzfass auf den Hefen während 8-10 Monaten. Geschönt wird mit Bentonit, daher ist der Wein vegan.

Terroir

Fetter lehmiger Boden an Steilhängen mit südlicher Ausrichtung. Die Reblagen um Epesses sind bekannt für die Produktion robuster und widerstandsfähiger Weine.

Geschichte

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 Baronnie du Dézaley, von Arte Vitis, sowie der Mémoire des Vins Suisses.