



## Buxus Grand Cru 2023

CHF 42.50 | 10 cl = CHF 6.07

Aussergewöhnlicher aromatischer Ausdruck der Rebsorte, dominiert von schwarzer Stachelbeere, Passionsfrucht und Grapefruit. Am Gaumen entwickelt der Wein die gleichen Aromen einer intensiven, geschmeidigen und reichen aromatischen Kraft.

Produzent	Domaine Louis Bovard
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Waadt
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	70 cl
Trinktemperatur	13° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	8363
Passt zu	Curry, Trüffel, Wild, Meeresfisch, gereiftem Käse, Blauschimmelkäse



### Vinifikation

Zehn Monate in Barriques gereift, mit regelmässigem Aufrühren der Hefen. Geschönt wird mit Bentonit, daher ist der Wein vegan.

### Terroir

Im Mosaik des Terroirs von Epesses hat sich eine sehr sanft abfallende Kiesfläche auf Seitenmoräne als günstig für den Anbau von Sauvignon Blanc erwiesen. Die daraus resultierenden Weine haben einen intensiven Ausdruck der Rebsorte, der den grossen französischen Weinen ebenbürtig ist.

### Geschichte





Buxus ist der lateinische Name für Buchsbaum, dessen Laubduft eine der Hauptaromen der Sauvignon-Rebsorte darstellt. 1983 übernahm Louis-Philippe Bovard Vertreter der zehnten Generation des Namens die Leitung des Familienguts, das heute 13 Hektar 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 (dessen 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 fünf 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.

