Dézaley Chemin de Fer 2025

Der Dézaley Chemin de Fer ist ein Charakterwein, der mindestens ein Jahr der Reife verlangt, um seine ganze Fülle und seine aromatische Komplexität mit Noten von Feuerstein und Honig zu offenbaren. Am Gaumen ölig, fett mit guter Fülle, herb im Abgang. Der Wein hat eine breite Struktur.

Produzent	La Maison Massy
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Waadt
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Chasselas
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	6465
Passt zu	Kalbfleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Trüffel, Krustentieren, gereiftem Käse, Weichkäse

Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Das spezielle Terroir von kalkhaltigem Löss, das sich mit einer Steigung von bis zu 50 Prozent dem Genfersee zuneigt, ist verantwortlich für die Aromafülle, für die schöne Säure, die Mineralität und Vielschichtigkeit, welche diesen Tropfen auszeichnen.

Geschichte

Die Chasselas-Traube in Hochform. Der Dézaley «Chemin de Fer», nach der Eisenbahn im Gebiet benannt, ist die «Dampflokomotive» unter den Lavaux-Weinen.