

# Dézaley Clos des Abbayes Gamme historique *AOC*

Ville de Lausanne

## Herkunft

Lavaux/Waadt

## Rebstock

Chasselas

## Farbe

Blasses Goldgelb

## Duft

Fruchtig und intensiv, präsentiert er sich mit einer komplexen Aromenpalette in der Nase.

## Geschmack

Am Gaumen ausgesprochen feinnervig, mit spürbarer Kohlensäure und gut integrierter Säure.

## Gradazion

12.5% vol.

## Vorgeschlagene Serviertemperatur

10-12°C

Das Lavaux umfasst 825 der insgesamt 3'800 Hektar im Waadt und bildet das weinkulturelle Herz dieses Weinbaukantons. In den mitunter spektakulär steilen und deshalb terrassierten Rebbergen, zeigt die Chasselas-Traube, dass sich die strukturierte, vom Terroir geprägte Crush hervorbringen kann. Einen legendären Ruf haben diesbezüglich die Weine aus der 54 Hektar umfassenden Grand Cru-Lage Dézaley.



weinonline.ch