

# Dézaley Clos des Moines 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



Der Chasselas ist mit Grund das Aushängeschild der Schweiz. Denn er ist enorm facettenreich. Ein junges, apfel- und pfirsichfruchtiges Exemplar macht das Raclette zum Fest. Und ein gereiftes Gewächs von den Steillagen des Genfersees, etwa aus Lavaux, begleitet mit seinen Nuss- und Feuersteinnoten feinste Fische und Meeresfrüchte. In seiner Hochburg, dem Waadtland, hiess der Chasselas einst Fendant. Dort ist seit über 500 Jahren bekannt. Doch Anfang des 20. Jahrhunderts benannten die Winzer ihn in Chasselas um und schrieben fortan die Herkunftsgemeinde aufs Etikett.

weinonline.ch