

# Dézaley Marsens *Vase 4 Réserve AOC*

Les Frères Dubois

## Herkunft

Cully/Waadt

## Rebstock

Chasselas

## Farbe

Glänzende Goldreflexe

## Duft

In der Nase erinnert dieser herrliche Grand Cru an Honig, Haselnüsse und kandierte Früchte.

## Geschmack

Auf der Zunge ist er wuchtig, rassig und komplex. Gleichzeitig üppig und doch fruchtig hat er eine anhaltende Länge und ein mildes Finale.

## Gradation

12.5% vol.

## Vorgeschlagene Serviertemperatur

11°C



Wo die Hänge am steilsten gegen den See abfallen, wächst der König der Chasselas-Weine. Zwischen Himmel und Erde hängende kleine Parzellen, von hohen Mauern gestützt, bietet es der Chasselas-Traube ideale Bedingungen. Die ganze Kraft der Sonne mit dem vom See widerspiegelten Licht und die in tausenden Steinen gespeicherte Wärme, konzentriert sich hier in den Trauben. Viel Erde hat es hier nicht, ganze 50-60 cm überdecken den Fels. Die Wurzeln suchen sich Nahrung weiter unten zwischen den Felsspalten. Die Trauben sind nur klein dafür golden und süß. Die konzentrierten Aromen verleihen dem Dézaley seinen einzigartigen Charakter von Honig.

weinonline.ch