Alkohol: 13,1 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | 36 mg/l freie SO2
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,61

0,75l
CH23003

»Dézaley« Grand Cru AOC

Les Dryades

»Dezaley« ist eine der berühmtesten Weinlagen der Schweiz. Ihre ultrasteilen Terrassen liegen im Grand Cru Lavaux, wurden 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt und beeindrucken durch unzählige übereinander liegende Mauern, die die Terrassen an diesem eindrucksvollen Steilhang bis zum Himmel aufzustapeln scheinen. Im Dezaley, so sagt man vor Ort, entsteht der König der Chasselas-Traube. Die Besonderheit der Lage: der Boden ist hier zwar auch geprägt von Moränenschutt und Mergel, fällt hier aber deutlich kalkhaltiger aus.
Deshalb unterscheidet sich André Bélards »Dezaley« deutlich von seinen beiden anderen Weißweinen. Im Duft rauchige Noten, die den Kalk im Boden spürbar machen. Auch er besitzt keine »Frucht«, sondern setzt auf würzig steinige Noten mit Anklängen an wilde Kräuter und floralen Akzenten in einem schwer zu beschreibenden, so komplexen wie ausdrucksstarken Aromenprofil. Der Wein sollte deshalb unbedingt 1-2 h vor Genuss dekantiert und nicht zu kalt serviert werden. Dann zeigt er sich als vollmundig körperreicher, enorm dicht verwobener, aber alles andere als schwer oder mächtig wirkender Wein, der seine raffinierte Komplexität und sein legendäres Alterungspotential dem steilen Hang verdankt, auf dem seine Reben stehen: Die besonderen klimatischen Verhältnisse hoch über dem See sorgen dafür, daß die Reben im Dézaley früh austreiben, die Lese aber spät erfolgt; dadurch können die Beeren besonders lange am Rebstock ausreifen, ohne daß sie Säure und Spannung verlieren. Eine grandiose Lage, die einer bei uns verkannten Rebsorte echte Größe verleiht.

K&U
www.weinhalle.de