



»D  zaley« Grand Cru AOC

Les Dryades

»D  zaley«. Eine der berühmtesten Weinlagen der Schweiz. Ihre atemberaubend steilen Terrassen liegen im Grand Cru Lavaux und wurden 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt. Da stapeln sich unz  hliche übereinander liegende Trockenmauer-Terrassen an einem eindrucksvollen Steilhang bis zum Himmel hinauf. Im D  zaley, so heißt es vor Ort, wächst der König der Chasselas-Traube, weil der Boden hier kalkhaltiger als in den anderen Lavaux-Lagen ist.

D  zaley Grand Cru – Tiefe, Weite, große Geste. Keine vordergründige Frucht, sondern würzig-steinige Noten, wilde Kräuter, feine florale Akzente – ein komplexes, ausdrucksstarkes Duftbild. Dekantieren für 1–2 Stunden und nicht zu kalt servieren lohnt sich: Dann zeigt er vollen Körper, dichtes Gewebe, aber keine Schwere. Die raffinierte Komplexität und das legendäre Reifepotenzial sind der Lage geschuldet: früher Austrieb, späte Lese, lange Reife am Stock ohne Verlust an Säure und Spannung – ein Geschenk der steilen Terrassen über dem See. Eine grandiose D  zaley-Stimme, die einer oft unterschätzten Rebsorte Größe verleiht.

Alkohol: 12.4 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Moräne mit Kalk

Besonderes: Ungesch  nt | unfiltriert |
keine Zusatzstoffe | 32 mg/l freie SO₂ |
nur limitiert verfügbar

Vergärung: Reinzuchtheefe

Verschlussart: Naturkork

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,61

0,75l

CH24003



www.weinhalle.de