

»Dézaley« Grand Cru AOC

Les Dryades

»Dezaley«. 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 unzählige übereinander liegende Trockenmauer-Terrassen an einem eindrucksvollen Steilhang bis zum Himmel hinauf. Im Dezaley, so heißt es vor Ort, wächst der König der Chasselas-Traube, weil der Boden hier kalkhaltiger als in den anderen Lavaux-Lagen ist.
Dézaley 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 Dézaley-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: Ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | 32 mg/l freie SO2 | nur limitiert verfügbar
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,61

0,75l
CH25003

K&U
www.weinhalle.de