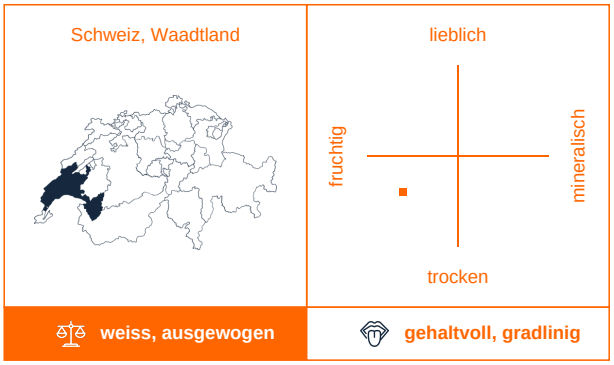
CLOS DES MOINES DÉZALEY GRAND CRU AOC CLOS DES MOINES AOC

VILLE DE LAUSANNE | 2024



Frucht (Stachelbeere, Birne), Blütenaromen (Holunder-, Lindenblüten), sowie herbale Noten. Dieser Grand Cru aus der Einzellage Clos des Moines überzeugt im kräftigen, gehaltvollen Gaumen. Im lange anhaltenden Finale vereinen sich Mineralität, Gehalt und Frucht zu einem Ganzen.



Chasselas

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Im grossen, traditionellen Eichenfass ausgebaut

Steinobst, gekochte Frucht, frisch vegetativ, mineralisch, Birne, Quitte, Stachelbeere, Melone, Rose, Heu

Fischgerichte, Kalb, Gemüseauflauf, Bergkäse/Alpkäse, Emmentaler, Greyerzer

Trinktemperatur: 9 bis 11 °C

12.6 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner