



## Château de Malessert Premier Grand Cru



- Region/Land:** Schweiz / Waadt / La Côte / Féchy
- Rebsorte:** Chasselas
- Farbe:** Strahlendes Weißgold von feinen Reflexen durchzogen.
- Bukett:** Sein Bouquet entfaltet komplexe Blütenaromen mit fruchtigen und mineralischen Noten.
- Im Mund:** Würzige Nuancen, ein reichhaltiger, harmonischer, ein kräftiger, sehr ausgewogener Wein mit guter Länge.
- Serviert mit:** 11-13°C
- Trinkgenuss:** jetzt und weiter 10 Jahren und mehr
- Empfohlen:** Sehr gut als Aperitif. Zu Käsespezialitäten, Fondue, Raclette, Käsekuchen, wunderbar zu Süßwasserfischen sowie Gemüse- und Fischpasteten.
- WERTE\*:** **RZ.** 1,2 g./l.      **S.** 4,2 g./l.      **Alk.** 13,0% Vol.  
\* Angaben basieren auf dem 21er / andere Füllungen weichen davon ab.
- Hinweis:** Enthält Sulfite

### Beschreibung von Yves Beck:

Château de Malessert Premier Grand Cru 2020 : "Recht intensives Bouquet, das dank seiner subtilen Nuancen auch Komplexität zeigt. So enthüllt es Noten von Süßholz, Brotteig und Karamell, aber auch einen Hauch von Earl Grey. Dieser Chasselas hat Klasse und Fülle, bleibt aber dank seines Temperaments ausgewogen und verfügt über einen langanhaltenden Abgang. Mineralische und salzige Nuancen im Abgang. Ein vollendeter Wein!" Jetzt bis 2030

Die Note: 93

Wein Nummer: 1533