



D zaley « Renard »

Grand Cru

| | |
|-----------------------|---|
| Appellation | D zaley Grand Cru |
| Rebsorte(n) | Chasselas |
| Höhe | 420 – 460m |
| Alter der Rebe | Durchschnitt von 25 Jahren |
| Terroir | Tonkalkstein |
| Weinbereitung | Stahltank während 10 Monate |
| Alkohol | 12,7% vol. |
| Aspekt | Helle Farbe, leicht bernsteinfarben |
| Nase | Ausdrucksstark mit floralen Aromen |
| Mund | Reich und mineralisch |
| Passt gut zu | Die Paarung passt perfekt zu einem Gruyère. Im Laufe der Jahre werden seine zarten Noten mit einer Reihe von feinem Fisch, der in Sauce gekocht wird, wahr klingen. |
| Lagerung | 8 - 10 Jahre |
| Temperatur | 8 - 10  C |
| Allergen | enthält Sulfite |
| Größe(n) | 35cl, 75 cl, 150 cl |