

Fruchtiger, finessenreicher Epesses.

Weisswein | Schweiz | Waadt | Vaud



Bovard Louis, AOC Lavaux, Terre à Boire - Epesses

2017
Terre à Boire - Epesses
CHF 18.90
70cl (CT-6)

	Schweiz
	Chasselas
	Jetzt bis 2024
	08 - 10°C
	70cl (CT-6)
	CHE.248448.2017
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



16+ | 20

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Passt perfekt zu gebackenen Süßwasserfischen.

Degustationsnotiz

Leuchtendes Strohgelb. Schöne fruchtige Aromen von grünem Apfel, Melone und tropischen Früchten wie Ananas und Papaya. Sehr expressiv und feingliedrig. Am Gaumen die pure frische Frucht und Eleganz. Sehr samtiger Gaumenfluss mit fruchtbetonten Aromen nach reifer Zitrone, Melone und Pfirsich. Subtile Mineralität gibt dem Wein Komplexität und Spannung. Gut stützende Säure, der Terre à Boire endet fruchtig, mittelkräftig und sehr harmonisch.

Infos zum Produzenten

Wir haben mit dem Altmeister in Sachen Dézaley und Calamin früh am Morgen einen Termin in Cully vereinbart. Freundlich und wie immer elegant im Cordanzug gekleidet, führt uns Louis Bovard in sein Reich der Weissweine am Genfersee. Louis-Philippe Bovard führt das traditionsreiche Haus Louis Bovard bereits in der 10. Generation. Wer nun glaubt, einen unbelehrbaren Traditionalisten vor sich zu haben, wird schnell eines Besseren belehrt. Denn dieser nimmermüde Geist ist unablässig auf der Suche nach neuen Erkenntnissen. Viel Energie steckt er in die Erforschung des Chasselas und des Terroirs in der Lavaux. Zusammen mit der Forschungsanstalt hat er eine geologische Karte von diesem Gebiet erarbeitet, die es ihm erlaubt, die richtigen Standorte für seine neuen Rebsorten zu finden. Da es so stark regnet, können wir leider die steilen Lagen des Lavaux, die zum Weltkulturerbe gehören, nicht besichtigen. Doch Louis erklärt uns anhand einer von ihm erarbeiteten Terroir-Karte die einzelnen Lagen und Climats an den Hängen oberhalb von Cully. Beeindruckend, wie die lebende Winzerlegende sich auskennt! Stolz zeigt er uns danach seinen neuen Keller. Da er jedes Jahr einige tausend Flaschen zurückbehält, um sie reifen zu lassen, braucht er einfach mehr Platz, gesteht er uns. Dann geht es ohne Umschweife zur Degustation. Wir probieren Chasselas, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc und Pinot Noir. Alle Weine von höchster Qualität und Güte. Ein Beweis, dass Chasselas mit dem richtigen Terroir und Hingabe des Winzers sehr lange reifen kann und auch noch nach 10 Jahren ein Weinerlebnis der anderen Art ist.