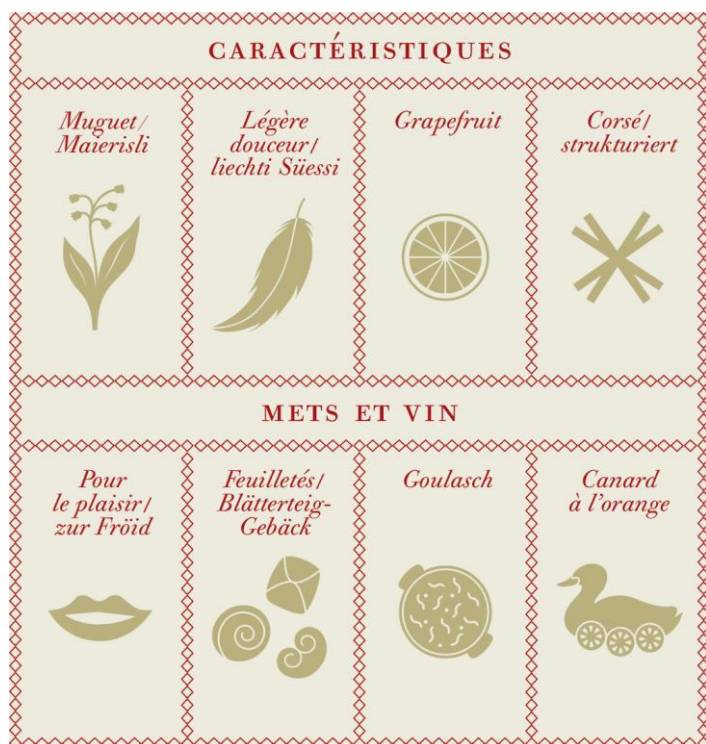


Freisamer 2022



Afin de mettre en valeur la forte personnalité du cépage, la fermentation alcoolique du Freiburger (Freisamer) est depuis de nombreuses années réalisée par les levures naturelles (fermentation spontanée.)

En 2022, cette décision était audacieuse car les raisins présentaient une teneur en sucre très élevée. La fermentation s'est prolongée pendant 2 mois et ne s'est pas complètement terminée. Ce vin présente un sucre résiduel de 15 g/l.

Doté d'une forte personnalité, il a un nez très intense et frais, suivi d'une explosion de saveurs au palais. Il est agréablement enveloppé par la légère douceur.

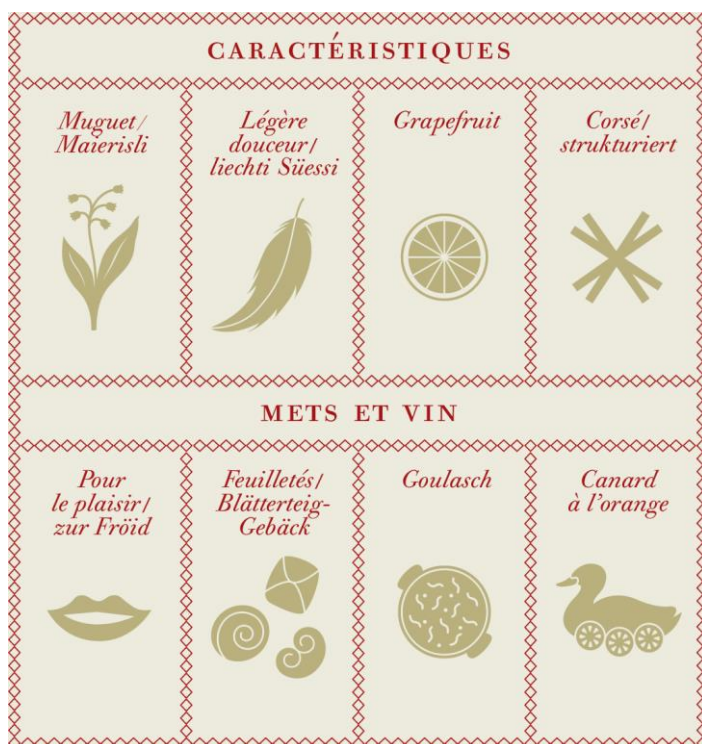
Nous l'avons nommé Freisamer pour le différencier de notre traditionnel Freiburger (plus sec), les deux noms étant synonymes.

Sucre Résiduel : 15 g/l

Maturité idéale : de suite, jusqu'à 3ans

Température de service : 11°C

Freisamer 2022



Um die starke Persönlichkeit der Rebsorte hervorzuheben, wird die alkoholische Gärung des Freiburgers (auch Freisamer genannt) seit vielen Jahren durch natürliche Hefen durchgeführt (spontane Gärung).

Im Jahr 2022 war dies eine gewagte Entscheidung, da die Trauben einen sehr hohen Zuckergehalt aufwiesen. Die Gärung dauerte zwei Monate und hörte dann bei einem Restzuckergehalt von 15 g/l auf.

Der Freisamer 2022 hat eine starke Persönlichkeit. Intensiv und frisch im Bouquet, überrascht er am Gaumen mit einer Geschmacksexplosion, dabei wird er angenehm von einer zarten Süsse umhüllt.

Wir haben ihn Freisamer genannt, um ihn von unserem traditionellen Freiburger zu unterscheiden. Beide Namen stehen für die gleiche Traubensorte.

Restsüsse : 21g/l

Genussreife : sofort, 1-3 Jahre

Trinktemperatur : 11°C