

Château de Praz \Vully

# OEIL DE PERDRIX 2023

13.9% vol.

Genussreife:  
ab sofort bis in 2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Die Weinlese 2023 begann am 21. September mit der Ernte der Pinot-Noir-Trauben, die für die Herstellung unseres Œil de Perdrix bestimmt waren. Da es an diesem Tag sehr heiss war, dauerte die Maischegärung, die zur Extraktion der Farbe dient, nur vier Stunden. Der typische hell-lachsfarbene Glanz ist jedoch deutlich präsent.

Frische und Eleganz führen zu einem wunderschönen Gleichgewicht. Mit seiner strahlenden Art verleiht dieser Wein unmittelbar einen Hauch von Ferienstimmung, zumindest für die Dauer eines Apéro...

## EIGENSCHAFTEN

*sunnig*



*Waudäbeeri*



*erfrüschend*



*Johannisbeeri*



## KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*Apéroplättli*



*Summersalat*



*Schinkengipfeli*



*Feriewy*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES