

Château de Praz \ Vully

SAUVIGNON BLANC 2023

12.8% vol.

Genussreife:
ab sofort bis in 2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Die aromatische Reife der Sauvignon Blanc-Traube hat einen grossen Einfluss auf den Ausdruck des zukünftigen Weins. Aus diesem Grund ist die Wahl des Erntezeitpunkts für diese Rebsorte von entscheidender Bedeutung.

Der Ausdruck den wir für unseren Sauvignon Blanc anstreben basiert auf gut reifen exotischen Fruchtnoten. Der Jahrgang 2023 ist ein schönes Beispiel dafür.

Die Nase ist sehr zart, knackig und fruchtig, mit der eleganten Präsenz eines Hauchs von Zitronengras.

Das Gaumenspiel ist geschmacksvoll.

Ein geringer Tannin Gehalt verleiht dem Wein viel Struktur und unterstützt seinen, leicht salzigen Abgang.

EIGENSCHAFTEN

Zitronenextrakt



Passionsfrucht



sunnig



sauzige Abgang



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Fröid



Blätterteig-Gebäck



Fischtartar



Meeresfrücht



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICIGNERONS-ŒNOLOGUES