

Château de Praz \ Vully

06060606 2023
TRAMINER ORANGE

14.6% vol.

Genussreife: ab 2025

75 cl

Trinktemperatur: 13°C

Im Herbst 2023 wurde ein Teil des Schlossgartens zu einem Weinkeller umgesetzt, in dem zwei authentische georgische Qvevri (traditionelle Ton-Amphoren) von einer Kapazität von jeweils 1000 kg “gepflanzt” wurden.

Die Behälter wurden zur der Weinlese mit Traminer-Trauben gefüllt. Die festen Teile der Trauben, bestehend aus Schale und Kernen, wurden erhalten. Während der Gärung wurden diese regelmässig von Hand gestampft und mit dem Saft vermischt.

Dieses uralte traditionelle Verfahren hat seinen Ursprung in Georgien. Dadurch entstehen die einzigartigen Aromen im Wein. Auch das Aussehen wird beeinflusst indem der Wein einen Bernstein Farbton annimmt.

Daher der Name Orange Wein.

Die über sechsmonatige Kontaktzeit mit den Trauben endete am 23. April 2024 mit dem Pressen.

Die Flaschenfüllung fand Ende Juli statt.

Dieser Wein ist ein Festival der Sinne, mit Düften von Rosenblätter, Bienenwachs, Honig, kandierte Früchte, Eisenkraut, Quitte, Kamille, Rhabarber, Basilikum, Birne, Orangenblüte, Ingwer... Am Gaumen verfügt er über ein gekonnt bitteres, elegant Tanninhaltiges Gerüst.

EIGENSCHAFTEN

komplex



Quittegüezi



Roseblatt



trochni Chrüter



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

khinkali



Cervelas



Burger



weich Chäs



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES