



11.5% vol.

Genussreife: ab sofort bis
in 1-2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Der Vully ist ein eleganter, subtiler und zugleich ein facettenreicher Wein. Er ist der perfekte Begleiter zu einem gemütlichen und geselligen Moment.

Lindenblüten, Obstgarten- und Zitrusfrüchte bestimmen die Aromatik dieses Jahrgangs. Am Gaumen ist der Wein frisch und lebendig. Er wird von einer reichhaltigen Mineralität getragen die zu seinem langen Abgang beiträgt.

Er eignet sich perfekt als Begleitung zum Aperitif, zu Käsegerichten oder Süßwasser Fisch.

EIGENSCHAFTEN

Frücht
usem Garte



Lindeblüete



saftig



gschmeidig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Aperitif



Eglifilet are
Mandlesauce



Fondue



Vacherin
Mont-d'Or



MARYLENE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES