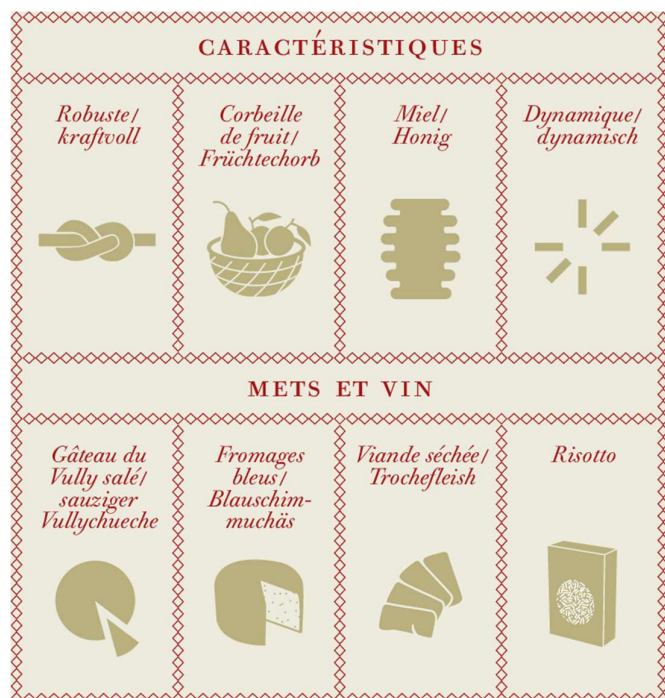


Freiburger 2021



Les raisins étaient remarquablement murs lors de la récolte. En cave la fermentation alcoolique s'est déroulée très lentement à l'aide de levures œnologiques. Le vin a gardé un léger moelleux qui lui sied bien.

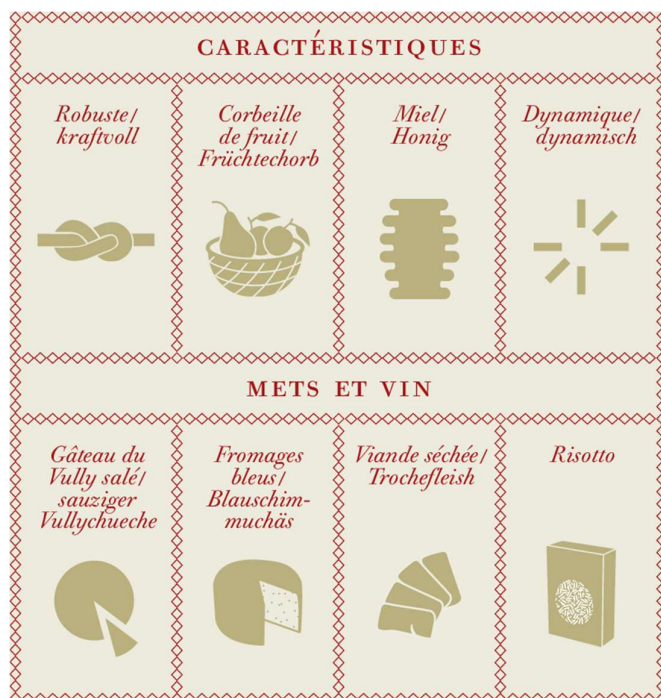
Un vin très riche, doté d'une forte personnalité, il s'exprime sur d'intenses notes fruitées, frais et éclatant au palais, tout en assumant une certaine rusticité liée au cépage.

Sucre Résiduel : 7.5 g/l

Moment idéal de dégustation: A partir de 2023

Température de service: 11°C

Freiburger 2021



Die Trauben waren zum Zeitpunkt der Ernte bemerkenswert reif. Im Keller erfolgte die alkoholische Gärung sehr langsam, jedoch anders als beim Freisamer, mit Hilfe von Reinzuchthefen. Der Wein behielt trotzdem eine leichte Weichheit, die ihm sehr gut steht.

Ein sehr reichhaltiger Wein mit einer starken Persönlichkeit. Er zeichnet sich durch intensive Fruchtnoten aus, ist frisch und schmackhaft am Gaumen und zeigt eine gewisse, für die Rebsorte typische, Rustikalität.

Restsüsse : 7.5 g/l

Optimaler Degustationszeitpunkt: ab 2023

Trinktemperatur: 11°C