

Château de Praz \ Vully

## FREIBURGER 2020

14% vol.

Potentiel de garde: 1-3 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Le Freiburger est un cépage robuste dont les raisins sont à la fois riches en arômes et en fraîcheur. Cet équilibre permet un travail en cave passionnant en laissant au vin une grande liberté d'expression.

En 2020, les raisins étaient remarquablement sains et murs lors de la récolte. Les pépins lignifiés ont certainement contribué à un léger apport tannique. La fermentation alcoolique conduite avec les levures naturelles s'est déroulée très lentement sur une période de presque deux mois. Le vin a gardé un léger moelleux qui lui sied parfaitement.

### CARACTÉRISTIQUES

Robuste



Mangue



Pâte de coing



Opulent



### METS ET VIN

Pour le plaisir



Quiche



Fricassée



Risotto



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \ Vully

## FREIBURGER 2020

14% vol.

Genussreife: 1-3 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Der Freiburger ist eine robuste Traubensorte, deren Trauben sowohl reich an Zucker als auch an Frische sind. Diese Balance ermöglicht eine spannende Arbeit im Keller, die dem Wein eine grosse Ausdrucksfreiheit verleiht.

Im Jahr 2020 waren die Freiburger-Trauben bei der Ernte bemerkenswert gesund und reif. Die mit natürlichen Hefen durchgeführte Gärung verlief sehr langsam über einen Zeitraum von fast zwei Monaten. Der Wein hat dabei eine leichte Weichheit behalten, die ihm hervorragend steht. Die verholzten Kerne trugen zu einem leichten Gerbstoffgehalt im Wein bei.

### EIGENSCHAFTEN

kraftvoll



Mango



Quittegelée



Opulent



### KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Fröid



Quiche



Piuzgricht



Risotto



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES