



Issu d'un croisement entre les cépages Pinot gris et Sylvaner, le Freiburger (aussi nommé Freisamer) est originaire de Freiburg im Breisgau (D). Il est cultivé depuis près de 50 ans sur le domaine.

Afin de mettre en exergue le côté « rustique » et « robuste » du cépage, le Freiburger 2015 a été vinifié en fermentation spontanée avec les levures naturelles. Un vrai challenge en cave pour Marylène car le moût affichait une douceur peu commune (110°Oe). Après une lente et régulière fermentation alcoolique de 2 mois, le Freiburger a conservé un léger sucre résiduel.

Caractéristiques

-  *Vin de caractère*
-  *Cédrat*
-  *Komplex*
-  *Persistant*

Mets et vin

-  *Vin de garde*
-  *Saumon*
-  *Apéritif*
-  *Rebibes*

Garde: 1-5 ans





Température de service: 11°C







Der Freiburger (auch Freisamer genannt) stammt ursprünglich aus Freiburg im Breisgau (D) und ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Pinot gris und Sylvaner. Er wird bereits seit 50 Jahren im Château de Praz kultiviert.

Um die rustikale und robuste Seite der Rebsorte besonders zu betonen, wurde der Wein mittels Spontangärung mit natürlichen Hefen vinifiziert. Dies stellte eine echte Herausforderung für Marylène im Keller dar, da der Most einen ungewöhnlich hohen Zuckergehalt (110°Oe) aufwies. Nach einer langsamen und regelmässigen Gärung von 2 Monaten, hat der Wein nun einen leichten Restzuckergehalt.

Eigenschaften

-  *Charakterwy*
-  *Cédrat*
-  *Complexe*
-  *nachhaltig*

Kulinarische Empfehlung

-  *Lagerwy*
-  *Lachs*
-  *Aperitif*
-  *Hobuchäs*

Genussreife: 1-5 Jahre

Trinktemperatur: 11°C