



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 du Château de Praz est vinifié en fermentation spontanée avec les levures naturelles. Le millésime 2016 présente un sucre résiduel d'environ 2g/l.

Caractéristiques



Complexe



Pêche



Zeste d'agrumes



Fleur d'acacia

Mets et vin



Vin de garde



Tapenade



Escalope viennoise



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. Der Jahrgang 2016 hat einen Restzuckergehalt von 2g/l.

Eigenschaften



Komplex



Pfirsich



Zitrusfruchtschale



Akazie-Blume

Kulinarische Empfehlung



Lagerwy



Tapenade



Wienerschnitzu



Hobuchäs

Genussreife: 1-5 Jahre

Trinktemperatur: 11°C