



La faible récolte ainsi que chaleurs de l'été nous ont permis de vendanger un raisin de Freiburg à une maturité très élevée.

Le Freiburg 2017 a fermenté avec ses levures naturelles. Un élevage partiel en amphore de terre cuite permet à ce vin robuste d'exprimer tout son potentiel. Vinifié sec, il possède un nez très exubérant et beaucoup de caractère au palais.

Caractéristiques

-  *Fruits exotiques*
-  *Minéral*
-  *Fleur d'accacia*
-  *Persistant*

Mets et vin

-  *Vin de garde*
-  *Pour le plaisir*
-  *Focaccia*
-  *Entrées froides*

Garde: 1-5 ans

Température de service: 11°C

Der heisse Sommer sowie der geringe Ertrag haben dafür gesorgt, dass wir die Trauben des Freiburg mit einer sehr hohen Reife ernten konnten.

Der Freiburg 2017 wurde mit natürlichen Hefen vergoren. Ein Teil wurde in Amphoren ausgebaut um das ganze Potential dieses robusten Weines zu zeigen. Der Wein ist trocken, üppig in der Nase und am Gaumen sehr charaktervoll.

Eigenschaften

-  *exotische Frücht*
-  *Mineralisch*
-  *Akazie-Blueme*
-  *nachhaltig*

Kulinarische Empfehlung

-  *Lagerwy*
-  *Zur Fröid*
-  *Focaccia*
-  *Chauti Vorspyse*

Genussreife: 1-5 Jahre

Trinktemperatur: 11°C