

Château de Praz \ Vully

FREIBURGER 2019

14.5% vol.

Garde: 2-5 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Le Freiburger est un cépage robuste dont les raisins sont à la fois concentrés en sucre comme en acidité. Cet équilibre permet un travail en cave passionnant en laissant au vin une grande latitude d'expression.

Pour gagner en complexité, la fermentation a été conduite avec les levures naturelles (fermentation spontanée). Lors de l'élevage, 15% du vin a bénéficié d'un passage en amphores en terre cuite.

CARACTÉRISTIQUES

Robuste

Fleur d'acacia

Corbeille de fruits

Zeste d'agrumes



METS ET VIN

Vin de garde

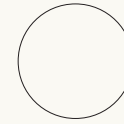
Rebîbes

Poisson grillé

Poulet



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

FREIBURGER 2019

14.5% vol.

Genussreife: 2-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

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

Die Spontangärung mit natürlichen Hefen und die Lagerung eines kleinen Teils des Weins in Ton-Amphoren verleihen dem Freiburger eine hohe Komplexität und viel Kraft.

EIGENSCHAFTEN

kraftvoll

Akazie-Blume

Früchtekorb

Zitrusfruchtschale



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Lagerwy

Hobuchäs

grillierte Fisch

Poulet



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES