



L'Œil de Perdrix du Château de Praz est vinifié depuis plusieurs millésimes déjà sans fermentation malolactique afin de préserver au mieux les arômes et la fraîcheur.

Der Oeil de Perdrix des Château de Praz wird schon seit einigen Jahren ohne biologischen Säureabbau vinifiziert um die Frische und Aromatik des Weines besser zu bewahren.

A la fois subtil et complexe au nez, le 2017 est doté d'une impressionnante vivacité qu'un zeste de douceur vient harmonieusement contrebalancer. Un vin à apprécier au soleil.

Der Jahrgang 2017 ist gleichzeitig elegant und komplex. Am Gaumen sehr lebendig und trotzdem geschmeidig, somit sehr ausbalanciert. Ein Wein für die warme Jahreszeit.

Caractéristiques

-  *Raisinets*
-  *Croquant*
-  *Grapefruit*
-  *Rafraichissant / frais*

Eigenschaften

-  *Johannisbeeri*
-  *knackig*
-  *Grapefruit*
-  *Erfrüschend*

Mets et vin

-  *Vin d'été*
-  *Tarte flambée*
-  *Croissants au jambon*
-  *Grillades*

Kulinarische Empfehlung

-  *Summerwy*
-  *Flammechueche*
-  *Aperogebäck*
-  *Grillwy*

Garde: 1- 2ans

Trinkreife: 1-2 Jahre

Température de service: 11°C

Trinktemperatur: 11°C