







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.

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.

Caractéristiques

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

Mets et vin

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

Garde: 1- 2ans

Température de service: 11°C



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.

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

Eigenschaften

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

Kulinarische Empfehlung

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

Trinkreife: 1-2 Jahre

Trinktemperatur: 11°C