







Le Pinot blanc 2016 du Château de Praz se révèle très exubérant. Le nez exprime des notes florales tout en finesse. En bouche, une pointe de douceur contrebalance sa vivacité.

Le Pinot blanc est cultivé depuis 1973 de manière confidentielle sur le domaine. Implanté sur l'une des meilleures parcelles du Château de Praz, il bénéficie d'un ensoleillement maximum.

Caractéristiques

-  *Rafrichissant / frais*
-  *Floral*
-  *Pêche*
-  *Séducteur*

Mets et vin

-  *Pour le plaisir*
-  *Tartare de poisson*
-  *Vin de garde*
-  *Fruits de mer en salade*





Garde: 1-5 ans

Température de service: 10°C

Der Pinot Blanc 2016 des Château de Praz zeigt sich sehr überschwänglich. In der Nase dominieren feine florale Aromen und am Gaumen zeigt er eine schöne Balance zwischen der leichten Restsüsse und dem lebendigen Charakter.

Vom Pinot Blanc werden seit 1973 sehr kleine Mengen in unserem Weingut produziert. Gepflanzt in einer der besten Lagen des Château de Praz, profitiert er von einer maximalen Sonneneinstrahlung.

Eigenschaften

-  *Erfrischend*
-  *Bluemig*
-  *Pfirsich*
-  *verführerisch*

Kulinarische Empfehlung

-  *Zur Fröid*
-  *Fischtartar*
-  *Lagerwy*
-  *Meerfruchtsalat*

Trinkreife: 1-5 Jahre

Trinktemperatur: 10°C